JOSEF
DUŠÁTKO

Chalupář udí a vaří

SVAZEK 146

SEŠITY
DOMÁCÍHO
HOSPODAŘENÍ

PRÁCE Kčs 8,-



Domácí jitrnice

Úvod

Ovzduší měst, zejména průmyslových, se v posledním desetiletí vlivem automobilové dopravy a většího výskytu dalších škodlivých plynů zhoršuje. Lidé z nich přirozenou reakcí hledají únik do přírody, kde jim ticho, oproštění se od běžných starostí městské domácnosti pomáhá se osvěžit a načerpat nové síly. Také aktivní odpočinek při rukodělné práci se stal účinnou rekreací a nejlepším lékem proti některým nepříznivým vlivům civilizace. Rekreační pobyt má mimořádný význam pro zdraví, a hlavně i pro zdraví dětí. Častou formou rekreace v přírodě je pobyt na chatě nebo chalupě, a tak se dočkaly nových majitelů i staré venkovské chalupy, někdy i napůl rozvalené, ale o to s větší pečlivostí upravované a okrašlované. S nimi pozvolna ožívá i jejich tradice založená na místním foklóru.
Těmto zvyklostem se přizpůsobuje i pohoštění přátel o víkendech nebo dovolených. Jedním z důvodů, kdy se přátelé scházeli, byly kromě poutí, posvícení, křtin, svateb a pohřbů také zabijačky. Proto těchto několik návodů na přípravu chutných výrobků a pokrmů, abyste se svými hosty prožili pěkné chvíle v příjemném prostředí.

Domácí porážka

Domácí porážka je stále významnou událostí rodiny. Prasata chovaná na domácí porážku byla podle tradice krmena na co nejvyšší hmotnost. Stoupající spotřeba masa u nás nese s sebou i vyšší náročnost a chovatelé se snaží dnes zaměřit výkrm na větší podíl hlavně libového masa. Toho lze dosáhnout přikrmováním prasat bílkovinnými krmivy, zvýšeným pohybem ve výběhu, anebo porážkou při nižší hmotnosti.
Jestliže prase přikrmujeme, je třeba s přikrmováním přestat nejméně měsíc před porážkou.
Delší dobu před porážkou se má praseti věnovat zvýšená pozornost. Dostatečně a častěji se má podestýlat, aby se mu vyčistila kůže a zmizely z ní všechny vady.
Aby se domácí zabijačka vydařila, je třeba předem dohodnout den, kdy se bude konat, objednat řezníka a vše připravit.
Několik dní předem upečeme neslazenou buchtu do jitrnic a žemlových jelítek, nebo obstaráme v prodejně žemle. Rozložíme je, aby do dne porážky trochu oschly. Opatříme si i dostatečné množství špejlí, které na jednom konci seřízneme do špičky.

Je-li zabijačka určena pro větší okruh strávníků, přikoupíme si vepřovou hlavu a vnitřnosti, seženeme vepřová střeva a měchýře a zároveň eventuálně papírová střeva na různé výrobky.
Den před porážkou si umeleme pepř, nové koření, kmín a hřebíček, promneme a přesejeme majoránku. Oloupeme asi 1 kg cibule, kterou jemně nakrájíme a na sádle dorůžova usmažíme. Dále oloupáme potřebný česnek a uvaříme přiměřené množství velkých krup.
Připravíme si také dostatečně velké hrnce na vaření masa, na zachycení krve a větší nádoby na míchání tlačenek, jitrnic a jelítek. Upravíme místo na opracování a zavěšení prasete.
Den před porážkou krmíme prase pouze ráno, aby nemělo střeva příliš naplněna, ale dáme mu dostatek pitné vody.
Příprava všech masných výrobků uvedených dále není běžnou povinností řezníka, který domácí porážku provádí. Většinou jde o ustálené zvyklosti a další práci si dělá každý podle svého sám.
Maso na uzení se nakládá až několik dní po porážce, když je uvnitř dostatečně vychladlé. Nedoporučuje se solit v den porážky.
Den před porážkou se připraví vše potřebné: necky, kde se bude prase pařit, vědra, hrnce, kladka na zavěšení poraženého vepře; v den porážky musí být postaráno o dostatek horké vody.
Vepře budeme porážet na vhodném prostorném místě. Omráčí se střílecím aparátem a provede se vykrvení. Při vykrvování vleže postupuje porážející tak, že uchopí levou rukou levou přední nohu vepře a vpich vede tak, že špičatý nůž střední velikosti, který drží vodorovně asi 15 cm od začátku hrudního koše směrem k hlavě, vbodne do spodní části krku. Špička nože směřuje mezi pravá dvě žebra. Potom nůž pootočíme, aby ostří směřovalo dolů, a provedeme krátký řez. Musíme však dbát, aby nůž nebyl vbodnut hluboko do hrudního koše (takzvané prokolení), nebo jen mezi plec a žebra (takzvané podkolení), zvíře by špatně vykrvácelo (při podkolení se poraněné místo zakrvaví). Krev se zachycuje do čisté misy a promíchává se. Při míchání krve se srážejí na vařečce vlákna fibrinu, která z krve odstraňujeme. Vymíchanou krev pak mírně osolíme a uložíme na chladném místě. Po vykrvácení následuje omytí vepře studenou vodou. Potom ho paříme vodou teplou 60 °, nejvýše 70 °C, a pro lepší zbavení štětin ho posypeme bednářskou smolou, jemně drcenou. Prase zbavujeme po napaření pokožky z ocásku a pomocí řetízku, jeho posouváním, štětin ze zad. Zvonkovou škrabkou se dokončí odstranění štětin z ostatních částí prasete. Také se háčkem na škrabce odstraní paznehty z nožiček. Když je prase zbaveno štětin, vyjme se z necek, vyjmou se oční bulvy, uvolní se jazyk a šlachy u zadních noh pro zavěšení. Před zavěšením dočistíme prase od zbytku nečistot nožem. Prase pak zavěsíme za zadní nohy na rozporku a opláchneme studenou vodou. Po zavěšení budeme kuchat dutinu břišní.
Dutinu břišní nařízneme, rozřízneme pánevní sponu, vyjmeme močový měchýř, konečník, střeva se žaludkem, obřízneme bránici ve spojení masité a šlachovité části a vyjmeme v celku veškeré orgány i z dutiny hrudní, spolu s játry (uloženými v dutině břišní). Tedy plíce se srdcem (kořínek), jícnem a průdušnicí, štítnou žlázou a jazyk s hrtanem. Z jater odstraníme žlučový měchýř (váček) a vykuchané prase opláchneme opět studenou vodou.
Pak prase rozsekneme na dvě půlky včetně hlavy, vyjmeme plstní sádlo, vyjmeme ledvinky a vybereme z hlavy mozek. Maso pak rozdělíme (rozbouráme na jednotlivé části). Po vychladnutí si vepřovou půlku položíme na pracovní stůl a začneme s dělením:
Oddělení kýty: Kýtu oddělíme rovným řezem nebo sekem kolmo na páteř mezi sedmým a šestým bederním obratlem od předku.
Oddělení hlavy: Řezem obnažujícím týlní kost nařízneme hlavu před obratlem krčním (atlasem) tak, aby u ní nezůstalo žádné maso z krkovice a krkovice nebyla poškozená. Řez pak vedeme od ušního boltce podél oblouku spodní čelisti tak, aby žvýkací sval zůstal neporušený u hlavy. Na hlavě ponecháme pouze zeslabenou část laloku, přičemž je líčko jen z poloviny kryto tukem.
Oddělení plece: Část trupu, bez kýty a hlavy, položíme kostmi na pracovní stůl. Nejprve plec tvarujeme kruhovým řezem, jejž spojíme s řezem, kterým přerušíme povrchové prsní svaly. Potom plec oddělíme od trupu odtažením a přeříznutím řídkého, tukem porostlého vaziva. Při zadním okraji přeřízneme nejširší sval, zádový, při dolním prořízneme sval pilovitý v místě, kde ubíhá z vrchní strany lopatky. Lopatkovou chrupavku odlomíme a odřízneme tak, aby zůstala u krkovice.
Dělení trupu: Bok oddělíme řezem, začínajícím v měkké stěně břišní asi 3—4 cm nad snopcem vnitřního svalu bederního (svíčkové), pokračujícím přes žebra až po poslední obratel krční. Pečeně musí být odseknuta tak, aby žebírka nebyla delší než 3 cm (měřeno od vlastního srdíčka pečeně). Tento sek není přímočarý, nýbrž zahýbá obloukovitě směrem k páteři tak, aby u pečeně nezůstala příliš dlouhá žebra. Pečeně se oddělí od krkovice mezi třetím a čtvrtým žebrem v chrupavčité části. Bůček pak oddělíme rovným podélným šikmým řezem od hrudní části. Ve vzdálenosti 5 cm za posledním nepravým žebrem se oddělí rovným řezem pupeční část. Hrudní špička boku musí být zbavena krvavého ořezu a kryta neseříznutou svalovou tkání.
Oddělení laloku od boku: Oddělení provedeme před prvním žebrem tak, aby rukojeť kosti hrudní zůstala při boku.
Úprava vepřové kýty s kostí: Rozkloubením v nejspodnější části kloubu hlezenního se oddělí nožička a od pánevní kosti se odřízne ocásek s křížovou kostí. Kůže se sejme až po řez,

Dělení vepřové půlky



jimž se odděluje koleno od kýty. Kýta se zbaví paždíku, přebytečného povrchového tučného ořezu. Z pánevní dutiny se vyjmou zbytky vnitřního tuku. Kýta se začistí od všech třásní.
Úprava vepřové kýty bez kostí: Z kýty sejmeme podkožní tuk, aby nebyla pořezána svalovina, a odřízneme paždík. Oddělíme ocásek s kostí křížovou od kostí pánevních. Příčným proříznutím na vnitřní straně kýty oddělíme v kloubu kolenním zadní koleno. Řez v masité části kolena se vede po povázce, dělící koleno od kýty, šikmo asi od jedné jeho třetiny. Sval lýtkový zůstává u kolena. Opatrnými řezy a vyloupnutím pak vyjmeme pánevní kosti, kost stehenní a čéšku tak, aby se nepoškodila svalovina. Vykostěná kýta se očistí od tvrdých šlach, čéškového pouzdra a chrupavek.
Úprava vepřové plece: Oddělíme nožku v nejspodnější části kloubu zápěstního. Šikmým sekem v kloubu loketním oddělíme koleno tak, že špička výběžku kosti loketní (okovec) zůstává u plece. Takto upravenou plec vykostíme tak, že příčným řezem od tohoto seku prořízneme plátek (sval podlopatkový) a odloupneme jej, čímž se spodní lopatka obnaží. Po uvolnění vaziva v ramenním kloubu lopatku tahem vyloupneme. Potom vykroutíme kost ramenní bez zbytečných řezů do svaloviny. Vykostěnou plec očistíme od okrajových šlach a chrupavek.

Základní inventář pro domácí zabijačku

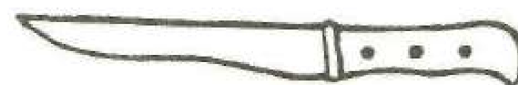
1. mlýnek na maso, mixér
2. ruční narážka na uzeniny
3. řeznické nože
4. ocílka na broušení nožů
5. sekera nebo sekáč na dělení masa
6. dřevěné hůlky na zavěšování uzenin
7. železné háčky na maso, tyč
8. vidlička na maso
9. cedník větší, hustý a řidší
10. hrnce různých velikostí a poklice
11. zadělávací mísa na míchání masa a jiných výrobků
12. kořenky
13. nádoby na nakládání nasoleného masa, víka na nádoby, žulové kameny na zatížení naloženého masa
14. špejle, motouz různé síly podle potřeby při výrobě
15. stěrka gumová nebo z PVC
16. teploměr do udírny do teploty 100 °C
17. vědra
18. nádoba výhradně určená pro přípravu solicí směsi
19. lákoměr pro měření hustoty soleného nálevu (solicí směsi)

Inventář si však může každý podle sebe a své potřeby dále doplňovat.
Nože: Podle různých pracovních operací rozeznáváme skupiny nožů, které se liší v délce ostří. To bývá 10 až 20 cm, nejvýše však 30 cm dlouhé.

1. na vykosťování masa	10 až 12 cm dlouhý nůž
2. na krájení vykostěného masa .	20 až 25 cm dlouhý nůž
3. na plátkování masa	25 až 30 cm dlouhý nůž

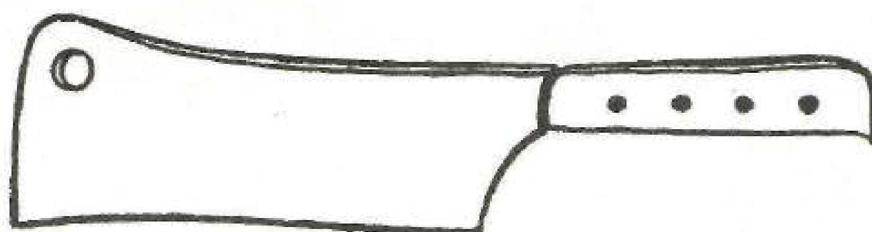
K broušení nožů, seker nebo sekáčků se používá pískovcových brusů. Nástroje se brousí vždy ve styku s vodou. Po nabroušení na brusu přejdeme postupně na obtahovací karborundové brousky hrubého zrnění a jemného zrnění. Nakonec po nabroušení se nože ještě obtahují na ocílce. Nože mají být vždy ostré a čisté. Klademe je na pracovní desky stolu naplocho, nikdy neklademe nůž ostřím nastojato. Krájíme, porcujeme, sekáme na dřevěných deskách, na dřevěném špalku nebo plastikových deskách.
Mixéry: Maso umleté na masovém strojku můžeme dále ještě zjemnit, když ho vložíme do elektrického mixéru. Vlastní mixování masa i jiných surovin začínáme vždy nejprve na

Vzory nožů a sekáčků

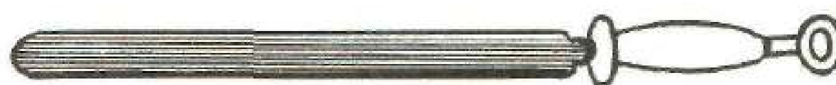

vykosťovací nůž

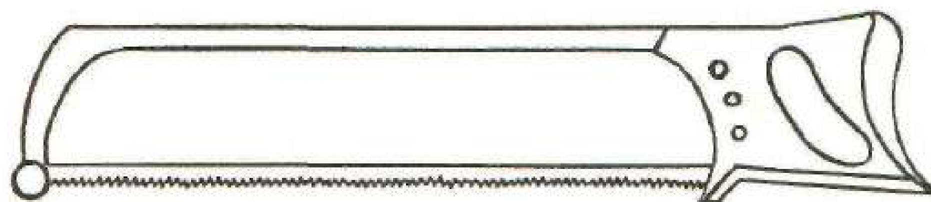

nůž na krájení syrového masa


nůž na krájení masa dušeného, pečeného, vařeného


sekáč na kotlety, krkovičky a měkčí kosti


sekera


ocílka na ostření nožů a seker (obtahováním)


ruční pilka na kosti

malé obrátky, surovinu lehce zastříkneme vodou a po určité době, kdy se suroviny již zjemňují, zvyšujeme obrátky podle toho, jak suroviny potřebujeme vymixovat (rozmělnit).
Zrnění a mletí masa: Nejčastěji k umletí masa používáme v domácnosti ruční masové mlýnky různých velikostí. Zrnění a mělnění masa je pak různé, podle použitého zařízení (mlýnku).

Nejhrubší rozmělnění: Je pouze o málo jemnější než kousky získané krájením nebo řezáním ručně nožem. Provádí se řezačkou (mlýnkem) přes desku s největšími otvory.
Jemné rozmělnění: Jemného rozmělnění dosáhneme na řezačce, kde je stupeň rozmělnění řízen velikostí otvorů v řezací desce. Při použití větších otvorů v řezací desce se maso mělní převážně stříháním. Čím jsou otvory menší (3 mm a méně), tím se maso více rozmačkává a roztírá, svalová vlákna se nejen přestříhávají, ale i drtí, a trhají se blány obalující vlákna. Čím větší je rozmělnění svalové tkáně, tím větší množství svalových bílkovin se uvolňuje.
Velmi jemné rozmělnění: Lze ho dosáhnout na tzv. kutru, v domácích podmínkách na mixéru.
Zařízení na mělnění: Základním strojem na mělnění (řezání) je řezačka, na které se v první fázi opracovává veškerá surovina určená k mletí. Stupeň mělnění masa je vždy dán průměrem otvorů v řezací desce, který se pohybuje v rozmezí 2 až 20 mm. Desky s nejmenšími otvory se používají k řezání suroviny určené k dalšímu mělnění na kutru nebo mixéru. Desky se středně velkými otvory (5 až 8 mm) jsou určeny k předřezávání suroviny pro zrněné výrobky s výraznou mozaikou. Desky s největšími otvory se používají pro řezání suroviny určené k předsolování. V našich domácích podmínkách při mělnění masa najemno (mletí) se může celá operace provést na řezačce masa s tzv. dvojitým složením. Nebo s jednoduchým složením, dvakrát za sebou.
Dvojité složení: Řezací zařízení se složí tak, že na hřídel podávacího šneku se nasune jednostranně řezací nůž, pak deska s velkými otvory, za ni se přiloží oboustranně broušený nůž a potom deska s malými otvory.
Jednoduché složení: Při použití jednoduchého složení řezačky je méně namáháno jak zařízení, tak i zpracovávaná surovina. Nedochází k nadměrnému zahřátí masa. Zahřátí masa závisí do určité míry na velikosti otvorů v desce, ostrosti nožů a desek. Hlavní zásada při mělnění masa (mletí) je ta, že vždy musíme mít řezací složení dobře nabroušené a správně utažené.

Příprava obalu — střev

Používají se vepřová tenká střeva, tlustá střeva, slepá střeva, močový měchýř a žaludek. Střeva musí být v den porážky vyčištěna, vyprána a vymnuta v jedlé soli nebo v kamenci, a opětovným vypráním zbavena typického střevního pachu. Jejich povrch je zdrsnělý a při protahování mezi prsty drhnou. Vypraná střeva nakrájí řezník na přiměřeně dlouhé kusy pro další použití na jitrnice, jelita apod. Z jedné strany zašpejlovaná se vloží až do doby plnění do nádoby se studenou vodou. Kamence je potřeba na vyčištění všech střev 100 až 150 g podle velikosti vepře, a tudíž množství jeho střev.
Močový měchýř se po zbavení obsahu nafoukne a zavěsí na sušší místo.
Tenké střevo: Ze střeva nejprve vytlačíme jeho obsah od obou konců do středu, kde střevo podélně nařízneme a obsah vypustíme. Otvorem, který tak vznikl, obrátíme střevo na dvou prstech naruby. Takto obrácené střevo vložíme do teplé vody (35—45 °C), kde se propere, potom je odblaníme a nakonec vychladíme ve studené vodě.
Tlusté střevo: Nejprve oddělíme slepé střevo, které obrátíme vytlačováním špičky do otevřené strany. Potom je opereme v teplé vodě a dále postupujeme jako u střev tenkých. Tlusté střevo rovněž otáčíme, a to tak, že se ze strany slepého střeva nabere do střeva trochu vody, kterou se obsah ve střevě rozředí a můžeme jej snadno vypustit do odpadu. Potom střevo navlékneme na prostřední prst levé ruky a ukazováčkem a palcem je přidržíme a pravou rukou s použitím teplé vody celé střevo otočíme v celku.
Močový měchýř: Měchýř musí být hned při porážce zbaven obsahu (moče) a musí mít nejméně 5 cm dlouhé krčky (trubičky). Měchýř zbavený moče propláchneme několikrát vodou, vymáčknutím zbavíme vody a zbytků obsahu. Pak měchýř upevníme na háček, který je připravený na pracovním stole, natáhneme jej a nožem opatrnými řezy zbavíme tuku a blan tak, aby se stěny neporušily. Po očištění krčky zařízneme, aby jejich délka byla nejméně 3 cm. Opracovaný měchýř naplníme vzduchem a krčky zavážeme motouzem.
Žaludek: Žaludek zbavíme obsahu, obrátíme, vypereme v teplé vodě a pak ve studené vodě vychladíme.
Ruční sdírání střev: Vepřová tenká střeva se sdírají na dřevěné desce. Oba konce střeva se položí vedle sebe na desku a škrabkou se lehkým sdíráním z nich odstraňují zbytky obsahu, sliznice (hlenu) a vnějšího řídkého vaziva. Uprostřed se střevo nařízne, aby nahromaděný obsah bylo možno odstranit a střevo se dokonale očistilo. Sdírání je nutno provádět opatrně, aby se střeva nepotrhala. Očištěná střeva pak vložíme do studené vody k vychlazení. Po vychlazení střeva vyjmeme z vody a protažením mezi palcem a dlaní je zbavíme vody. Pak je nakrájíme na délku jitrnic a jelit.
Po ukončení přípravných prací odebereme maso na ovar a do sekaných vařených výrobků a ovaříme je.
Po rituálu zabijačky ho řezník rozdělí a připraví si vše na jitrnice, kterými začíná, potom na jelita, a nakonec plní tlačenky.

Střeva a jejich použití

tenké	jitrnice
tenké (důkladně oškrabané)	párky, klobásy
tlusté	jelita
slepé střevo	tlačenky
močový měchýř	tlačenky
žaludek	tlačenky

Ovary

Ovar z vepřové hlavy

3 kg vepřové hlavy, sůl, několik kuliček pepře, cibule

Vepřovou hlavu dobře očistíme, opálíme chloupky a namočíme do vlažné vody. Pak ji kartáčem vydrhneme a znovu několikrát opláchneme v čisté vodě. Čistou vepřovou hlavu vložíme do osolené vody, okořeníme pepřem, oloupanou přepůlenou cibulí a zvolna vaříme pod poklicí doměkka. Měkkou uvařenou hlavu vyjmeme z vývaru a vykostíme.

Ovar z vepřového kolena

2 kusy vepřového kolena, několik kuliček pepře, cibule

Opraná a očištěná vepřová kolena zbavená chloupků vložíme do osolené vařící vody. Přidáme pepř, oloupanou překrájenou cibuli a zvolna vaříme pod poklicí doměkka. Vařená kolena vyjmeme, vykostíme a můžeme podávat.

Ovarový bok nebo ovarové ramínko

1,5 kg vepřového bůčku (nebo 1,5 kg vepřového ramínka), sůl, několik kuliček pepře, cibule

Opláchnutý a očištěný vepřový bůček nebo vepřové ramínko vložíme do osolené vařící vody, okořeníme pepřem a oloupanou překrájenou cibulí a zvolna vaříme doměkka. Vařený bůček nebo ramínko vykostíme a máme je připraveny k podávání.

Ovar z vepřového laloku

1,5 kg vepřového laloku, sůl, několik kuliček pepře, cibule

Očištěný chloupků zbavený a opraný lalok vložíme do osolené vařící vody, přidáme pepř, překrájenou oloupanou cibuli a zvolna vaříme doměkka. Vařený lalok vyjmeme z vývaru.



Zdobená huspenina

K laloku při podávání můžeme přidat kousek libového masa z kolena nebo líčka z hlavy. Přílohy k ovaru: strouhaný křen, hořčice, chléb.

Pro další zpracování si dáme vařit různé druhy masa a postupně, jak jsou hotové, je z vývaru vyjmeme. Vlastní vývar použijeme pro zamíchání prejtu a pro vaření jitrnic, jelit a tlačenek. Vývarem také doplňujeme tlačenku, a máme-li již vše vařené, připravíme z vývaru zabijačkovou polévku. Té bývá vždy dostatek, a proto se většinou podělí známí, sousedé i přihlížející.

Ovarová mísa (pro více osob)

Ovarová mísa je směs různých druhů vařeného vepřového masa z domácí zabijačky doplněná o pochutiny.

1 kus vepřového ouška, 1 celé libové líčko z vepřové hlavy, 1 rypáček, 1 vepřové koleno rozpůlené na dvě části, plátky vařeného tučnějšího bůčku, 1 oloupaný příčně nakrájený vepřový jazyk

Tuto vařenou masovou směs na míse úhledně upravíme. Jako přílohu zvlášť na talíř připravíme strouhaný křen, hořčici, mletý pepř, sůl a tmavý chléb.

Huspeniny

Připravují se tradičně až další den po zabijačce. Při výrobě této oblíbené pochoutky je nutné dbát určitých zásad. Vyrábět huspeninu se doporučuje v chladném období. Základními surovinami jsou vepřová hlava, koleno, nohy a kůže. Při výrobě různých druhů huspenin může tvořit mozaiku-vzorek vařená mrkev, natvrdo vařená vejce, cibule, červená sterilovaná kapie, sterilované okurky, sterilovaný hrášek apod. Z koření pak použijeme sůl, bobkový list, nové koření, celý pepř a ocet. Zásadou musí být dobře omyté a očištěné maso, zbavené štětin a krvavých částí. Z hotové huspeniny vždy odstraníme mastnou vrstvu. Maso musí být doměkka uvařené, nohy a kůže z kolen a vepřových hlav vaříme samostatně. Huspeninu plníme do různých forem. Chceme-li huspeninu vyklopit, ponoříme formu na okamžik do teplé vody. Pak ji lze snadno vyklopit.

Domácí huspenina

2 vepřová kolena, 3 vepřové nohy, 6 sterilovaných okurek, 2 cibule, 4 vařené mrkve, 2 bobkové listy, 10 kuliček pepře, 8 kuliček nového koření, sůl, 3 lžíce octa

Vepřová kolena řádně očištěná, zbavená štětin a krvavých částí omyjeme ve vodě a vykostíme. Rovněž tak omyté

a očištěné nohy. Pak je vložíme do nádoby a zalijeme studenou vodou, aby vše bylo úplně ponořeno. Vodu mírně osolíme, přidáme bobkový list, pepř a nové koření, přivedeme k varu a pomalu vaříme. Doměkka vařená kolena a nohy vyjmeme a necháme vychladnout. Nohy obereme, kůži a maso z kolen pokrájíme na malé kostky. Do procezeného vývaru přidáme pokrájené maso, kůži a na kolečka pokrájenou mrkev, okurky, na drobné kostičky pokrájenou cibuli, ochutíme solí, octem a vše společně dobře promícháme a plníme do vhodných nádob. Huspeninu uchováme v chladničce nebo chladné místnosti. Před podáváním z povrchu odstraníme tuk.

Selská huspenina

1 vepřová hlava, 4 vepřové nohy, 6 sterilovaných okurek, 2 vařené mrkve, 2 cibule, další zelenina podle vlastní chuti, 2 bobkové listy, 10 kuliček pepře, 8 kuliček nového koření, sůl, 2 lžíce octa

Očištěnou vepřovou hlavu vypereme ve vodě, zbavíme štětin a krvavých částí masa a stejně očistíme vepřové nohy. Hlavu a nohy uvaříme v mírně osolené vodě doměkka. Vaříme společně s kořením. Vařenou vepřovou hlavu a nohy vykostíme, obereme maso a kůži. Maso nakrájíme na kostky, kůži pokrájíme na drobné kostičky nebo rozemeleme na masovém strojku. Pak vše vložíme do procezeného, vychlazeného vývaru, přidáme pokrájenou mrkev, cibuli, okurky, eventuálně další zeleninu, ochutíme solí, octem a dobře promícháme. Plníme do vhodných nádob a uchováváme v chladné místnosti nebo chladničce.

Zdobená huspenina

2 vepřová kolena, 3 vepřové nohy, 1 sterilovaná okurka, 1 středně velká cibule, 2 natvrdo vařená vejce, 30 g sterilovaného hrášku, 1 bobkový list, 6 kuliček pepře, 5 kuliček nového koření, sůl, 5 lžic octa

Očištěná vepřová kolena a nohy uvaříme v osolené vodě společně s kořením. Uvařené maso obereme z kostí a kůže. Maso pokrájíme na stejnoměrné kostky a kůži pokrájíme najemno. Do procezeného vývaru vložíme pokrájené maso a kůži, na nudličky pokrájenou vařenou mrkev, okurku, nadrobno pokrájenou cibuli, hrášek, ochutíme solí, octem a dobře promícháme. Na dno nádoby položíme na kolečka nakrájená vejce a opatrně zalijeme zamíchanou směsí, huspeninu necháme zchladnout a uchováváme v chladničce nebo v chladné místnosti. Před podáváním odstraníme z povrchu tuk.

Narážení výrobků

Tímto pojmem se označuje plnění připravených zamíchaných surovin do různých střev. Obal z umělé hmoty nebo přírodní střeva dávají výrobku tvar a umožňují jeho další zpracování. Obaly pro uzenářské výrobky mají splňovat tyto základní požadavky:
zachování požadovaného tvaru a vzhledu výrobků
zdravotní nezávadnost
ochranu výrobku před nežádoucími zevními vlivy
možnost prostupu složek kouře do náplně při uzení
omezení ztrát při tepelném zpracování
dostatečnou pevnost
snadné navlékání na narážecí trubici
snadné narážení a uzavírání konců obalu-střev
Vlastnímu narážení však předchází příprava obalu, která je u různých používaných obalů odlišná.
Způsob plnění obalu se vždy volí podle druhu výrobku a obalového materiálu: je to buď ručně, nebo pomocí mlýnku s nástavcem. Ručně se plní pečínkové záviny, debrecínské pečeně a šunky do forem, kdy se jednotlivé kusy masa musí vkládat k sobě těsně. Podobně se plní i tlačenky, a to buď pomocí naběračky, nebo hrnku. Při ručním plnění tlačenky totiž zajistíme stejnoměrné dávkování polévky a kousků masa. Ale i jitrnice a jelítka můžeme do připravených střev plnit ručně.
Většina ostatních uzenářských výrobků se plní (naráží) do obalu mechanicky. V domácích podmínkách to bude asi malá pístová narážka nebo malá ruční válcová narážka o obsahu 2 až 3 l s dřevěným tlačným pístem. Při vlastním narážení je důležité dodržet správný stupeň narážení. U nedostatečně naražených výrobků se výrobek během tepelného zpracování zkrátí a tzv. podlije. U příliš naražených výrobků naopak rozpínavost plynů a par při tepelném zpracování způsobí popraskání obalu. Pravděpodobnost popraskání je tím větší, čím vyšší je obsah vody ve výrobku, jemnější rozmělnění surovin, vyšší teplota tepelného zpracování a v neposlední řadě i čím je výrobek větší. Větší výrobky (salámy apod.) proto zpevňujeme převazováním motouzem. Při plnění je třeba pamatovat na nebezpečí tvorby vzduchových dutin — odstraníme je z naplněného výrobku propíchnutím obalu. Při narážení je třeba volit správný průměr narážecí trubice, a to podle velikosti střeva a velikosti zrnění náplně (aby nám náplň trubkou prošla). Při plnění ruční pístovou narážkou se směs vtlačuje do narážecí trubice pohybem pístu ve válci. Válec se plní ručně — pozor na vznik vzduchových dutin. Když je válec narážky směsí naplněn, narážku uzavřeme, otočíme klikou, až nám začne náplň vycházet z trubky, pak navlékneme střevo (obal) a plníme, čili narážíme.

Vařené výrobky — jitrnice, jelítka, tlačenky

Tyto výrobky, zejména jitrnice, patří k nejtradičnějším při zabijačce. Tradičním způsobem se také uzavírají konce těchto výrobků. Jde o tzv. **špejlování**, obvyklé u jitrnic a jelit, ale někdy i u klobás apod.
Ke špejlování musíme použít suché špejle, protože vlhké se při oddělování špatně lámou. Než začneme špejlovat, tak si jeden konec špejle ostrým nožem seřízneme do špičky, aby špejle lehce vnikla do střeva. Nakrájená střeva vezmeme do levé ruky, v pravé držíme špejli a její ostrou špičku vsuneme k pravé straně střívka, střívko propíchneme. Pak špejli přetočíme na druhou stranu střeva, propíchneme obě strany střeva a toto opakujeme nejméně dvakrát. Nakonec propíchneme druhý konec střeva vodorovně, střevo posuneme na druhý konec špejle, špejle se přelomí a střevo je uzavřené. (Je to obdoba nahazování při pletení.) Ze zašpejlovaných střev nám nesmí unikat naplněný obsah.

Domácí jitrnice hrubosekaná

Surovina na 1 tenké vepřové střevo — tj. asi 6 až 7 kg jitrnic:
3 kg libovějšího vepřového bůčku, 1 kg vepřových laloků, 1,5 kg vepřových plic, 1 kg vepřových jater, 0,5 až 1 kg veky nebo žemle, ½ l procezeného vývaru z vařeného masa, sůl, 300 g třeného česneku, 1 sáček mletého pepře, majoránka, mletý zázvor, mleté nové koření, špetka tlučeného hřebíčku podle zvyklosti, opláchnutá citrónová kůra z 1 citrónu

Bůček a laloky vaříme zvolna v mírně osolené vodě, ale necháme maličko tužší. Plíce však uvaříme doměkka. Žemle namočíme do vody, kterou z nich před mícháním dobře vymačkáme. Vařené plíce dvakrát jemně umeleme zároveň se syrovými játry. Vařený vepřový bůček vykostíme a společně s laloky rozsekáme kolíbkou na maso na kostičky, nebo je rozsekáme velkým nožem. Do připravené nádoby vložíme suroviny, přidáme procezený vývar z masa, osolíme a podle chuti okořeníme, vždy však hledíme, aby chuť prejtu solí a kořením mírně vynikala, neboť se nám částečně vyvaří.
Zamíchaný a ochucený prejt narážíme do krájených tenkých

vepřových střev na jednom konci již zašpejlovaných, druhý konec uzavřeme rovněž zašpejlováním a vkládáme do vařící vody. Opatrně mícháme a hledíme, aby voda příliš nevřela, raději po chvilkách zalijeme studenou vodou, aby jitrnice nepopraskaly. Jitrnice dojdou v horké vodě za 15 až 20 minut. Jsou-li dostatečně vařené, musí jejich povrch po vyndání z vody rychle osýchat. Vařené jitrnice opláchneme ve studené vodě, urovnáme a necháme vychladnout.

Moravské jitrnice

1 vepřová hlava, 500 g vepřové kůže, 1 kg vepřových jater, ½ l vývaru z vařeného tučného masa, sůl, ½ sáčku mletého pepře, ⅓ sáčku mletého nového koření, špetka mletého zázvoru, 250 g třeného česneku, majoránka podle chuti, vepřová tenká střeva

Čerstvě očištěnou opláchnutou vepřovou hlavu a vepřové kůže uvaříme doměkka. Uvařenou hlavu zbavíme kostí, z uší odstraníme chrupavčité části. Pak maso z hlavy roztřídíme na tvrdší a měkčí. Měkké a křehké maso nakrájíme na kostky, ostatní maso umeleme přes desku s otvory o průměru 4 mm, nejlépe však dvakrát. Připravené suroviny pak v nádobě promícháme se solí, kořením a tučným vývarem, chuť si však upravíme podle sebe. Narážíme do připravených střev na jednom konci zašpejlovaných. Zašpejlované jitrnice vaříme při teplotě 80—95 °C po dobu 15—20 minut. Pak ochladíme studenou vodou a rozložíme k vychladnutí.

Zabijačková kroupová jelítka

2,5 kg velkých ječných krup, 300 g vepřového sádla, 700 g sádelných škvarků, 1,5 kg tučného vepřového masa, 2 kg vepřových laloků, 2 kg vepřových plic, 1 l vepřové krve, 300 g cibule, třený česnek, sůl, mletý pepř, majoránka, mletý zázvor, mleté nové koření, drcený kmín, vepřová tlustá střeva

V několika vodách dobře vyprané ječné kroupy dáme vařit. Při vaření je nutné je míchat, aby se nám nepřipálily. Uvařené kroupy propláchneme znovu nejméně ve dvou vodách, aby se zbavily šlemu. Takto si je připravíme již předešlého dne. Při přípravě jelit je polijeme zcezenou čerstvou krví, přidáme uvařené tučné maso a laloky, pokrájené na kostičky, a uvařené plíce dvakrát jemně umleté. Na části sádla osmažíme dočervena rozemletou cibuli. Do směsi masa potom vmícháme škvarky, zbytek sádla (škvařeného), smaženou cibuli, osolíme a okořeníme. Vše společně dobře promícháme a ochutíme, chuť musí být výrazná. Narážíme do tlustých vepřových střev na jedné straně zašpejlovaných. Vkládáme do vařící vody a po 2 minutách zmírníme a vaříme velmi mírně 25—30 minut. Vařená jelítka vyndáme, opláchneme ve studené vodě a rozložíme k vychladnutí.

Selská žemlová jelítka

1,5 kg vepřového bůčku, 1,5 kg vepřových laloků, 1 kg vepřového ořezu, 1 l vepřové krve, 500 g vepřových škvarků, 3 kg žemle nebo veky, 1,5 l vývaru z masa, 300 g jemně rozsekané cibule, sůl, mletý pepř, mletý zázvor, majoránka, citrónová kůra, třený česnek, mleté nové koření, sádlo na smažení cibule, vepřová tlustá střeva

Na drobné kostky nakrájené žemle polijeme čerstvou vepřovou krví, aby žemle dostatečně nasákly a změkly. Pak přidáme na menši kostky pokrájený ne zcela uvařený bůček, laloky a vepřový ořez. Pak směs masa, žemlí a krve osolíme, přidáme na sádle dozlatova osmaženou cibuli, škvarky, okořeníme, přidáme procezený mastný vývar z masa a vše společně dobře promícháme. Ochutnáme a podle potřeby dochutíme. Narážíme do tlustých vepřových střev, na jednom konci již zašpejlovaných a děláme jelítka. Zašpejlujeme a opatrně vaříme při 70—80 °C 25 až 30 minut. Píchneme-li špejlí do jelítka a nebarví-li unikající šťáva, jelítka vyndáme a opláchneme ve studené vodě, necháme okapat a rozložíme k vychladnutí.

Lahůdková jelítka hrubosekaná

7 kg vepřové hlavy, 800 g vepřové kůže, 1 kg vepřového srdce, 1,3 kg vepřových laloků bez kůže, 2 l vepřové krve, 1 l tučného vývaru z masa, 2 kg žemle, sůl, mletý pepř, majoránka, drcený kmín, 200 g cibule, sádlo na smažení cibule, vepřová tlustá střeva podle potřeby

Očištěné a ve vodě opláchnuté vepřové hlavy, laloky a srdce uvaříme doměkka. Zvlášť uvaříme doměkka kůže. Uvařené hlavy zbavíme kostí a chrupavčitých částí. Maso z hlav a laloky nakrájíme na zhruba centimetrové kostičky. Vařené kůže a srdce umeleme přes desku s otvory o průměru 3 mm. Žemle nakrájíme na větší kostičky asi 2 × 2 cm. Do nádoby pak vložíme nakrájené žemle, přidáme vepřovou krev a dobře promícháme, žemle necháme dobře nasáknout. Pak přidáme ostatní připravené suroviny, včetně na sádle smažené cibule a nakonec vmícháme koření spařené v tučném vývaru. Hotový prejt narážíme do vepřových tlustých střev, konce zašpejlujeme a vaříme ve vodě při teplotě 90 °C po dobu 20—40 minut. Vařená jelítka opláchneme ve studené vodě a pak necháme vychladnout.

Domácí žemlová jelítka

7 kg vepřové hlavy, 800 g vepřové kůže, 600 g vepřové sleziny, 1 kg vepřových plic, 600 g vepřového boku, 1,5 l vepřové krve, 1 l tučného vývaru z masa, 2 kg žemle, 150 g cibule, sůl, mletý pepř, mleté nové koření, majoránka, drcený kmín, vepřové sádlo na smažení cibule, vepřová tlustá střeva

Vepřové hlavy a bok uvaříme doměkka. Zvlášť uvaříme doměkka vepřovou kůži, slezinu a plíce. Uvařené hlavy a bok vykostíme a zbavíme chrupavčitých částí. Pak vykostěné maso nakrájíme na kostičky o velikosti asi 13 × 13 mm. Uvařené kůže, slezinu a plíce umeleme přes desku s otvory o průměru 3 mm. Žemle nakrájíme na kostičky velké asi 1,5 × 1,5 cm a v nádobě je promícháme s vepřovou procezenou krví. Pak dobře promícháme a přidáme postupně nakrájené maso z hlav, boku, umletou slezinu, kůži, plíce, na sádle osmaženou cibuli a vše dobře promícháme. Nakonec přidáme koření spařené tučným vývarem a vše společně znovu pečlivě promícháme. Narážíme do tlustých vepřových střev. Děláme jelítka o hmotnosti 200—250 g, zašpejlovaná jelítka vaříme při teplotě 85—90 °C po dobu 20—40 minut. Pak jelítka opláchneme ve studené vodě a rozložíme k vychladnutí.

Domácí kroupová jelítka

7 kg vepřové hlavy, 1 kg vepřové kůže, 1 kg vepřového boku s kůží, 500 g hovězího vemínka, 500 g vepřových plic, 1,5 l vepřové krve, 600 ml tučného vývaru z masa, 2,5 kg velkých krup, 50 g cibule, sůl, mletý pepř, mleté nové koření, majoránka, mletý kmín, sádlo na smažení cibule, tlustá vepřová střeva

Vepřové maso z hlav a vepřových boků uvařených doměkka zbavené kostí a chrupavčitých částí nakrájíme na kostičky o velikosti asi 1,5 × 1,5 cm nebo je umeleme přes desku s otvory o průměru 15 mm. Uvařené vepřové kůže, hovězí vemínko a vepřové plíce umeleme přes desku s otvory o průměru 3 až 5 mm. Dobře propláchnuté kroupy uvaříme za občasného míchání doměkka. Pak je znovu několikrát propláchneme ve vodě a necháme dostatečně okapat. Do nádoby pak vložíme kroupy a přidáme procezenou vepřovou krev, vše dobře promícháme, aby se nám kroupy dobře obarvily. Pak přidáme pokrájené maso z vepřových hlav, vepřového boku, umleté kůže, hovězí vemínko a vepřové plíce, přidáme sůl, nadrobno nakrájenou na sádle osmaženou cibulku, koření a tučný vývar a vše dobře promícháme.

Plníme do připravených na jednom konci zašpejlovaných tlustých střev. Děláme jelítka o hmotnosti 200–250 g, zašpejlujeme a vaříme při teplotě 85–90 °C po dobu 20–40 minut. Jelítka jsou hotová, jestliže se při vpichu nezbarví špejle dočervena po syrové krvi a z otvůrku jelítka vytéká bezbarvý tuk.

Jitrnicový prejt

3 kg vepřové hlavy, 500 g vepřového bůčku, 500 g vepřových plic, 500 g vepřových jater, 1 kg žemle, ½ l vývaru z masa, sůl, třený česnek, citrónová kůra, majoránka, mleté nové koření, mletý pepř, škvařené sádlo

Dobře opláchnutou a očištěnou vepřovou hlavu, bůček a plíce uvaříme v mírně osolené vodě. Maso uvaříme tak, aby bylo tužší, plíce uvaříme zcela doměkka. Proto je vaříme zvlášť. Vepřovou hlavu a bůček vykostíme a maso rozsekáme nadrobno společně s plícemi. Očištěná a opláchnutá vepřová játra umeleme najemno a promícháme se žemlí namočenou ve vodě a před použitím dobře vymačkanou. Pak k žemli s játry přidáme rozsekané maso, ochutíme solí, kořením, přidáme procezený vývar z masa a vše dobře promícháme, popřípadě ještě dochutíme. Hotový prejt dáme do sádlem vymaštěného pekáče a zvolna upečeme.
Přílohy: vařené brambory, kysané zelí, chléb.

Jelítkový prejt

3 kg vepřové hlavy, 500 g vepřového výřezu, 500 g vepřového boku, 1,2 l vepřové krve, 1,2 kg žemle, 300 g škvařeného sádla, ⅓ l vývaru z masa (polévka), 100 g cibule, sůl, majoránka, mletý pepř, drcené nové koření, kmín

Opláchnutou a očištěnou vepřovou hlavu, vepřový bok a výřez (výřez vkládáme do vody později) uvaříme v mírně osolené vodě doměkka. Maso vykostíme a kolíbkou rozsekáme nadrobno. Do rozsekaného masa přidáme sůl, drcenou majoránku, nové koření, pepř, kmín a vše dobře promícháme. Žemli nakrájíme na drobné kostičky, přelijeme procezenou krví, necháme ji do žemle dostatečně vsáknout a pak lehce promícháme s připraveným masem. Pak přidáme do prejtu dozlatova osmaženou cibuli a promícháme s vývarem. Je-li třeba, ještě prejt dochutíme, aby byl výrazný. Hotový prejt dáme do připraveného sádlem vymaštěného pekáče a zvolna pečeme.
Přílohy: vařené brambory, kysané zelí, chléb.

Tlačenky plněné do vepřových žaludků, slepých střev nebo papírových obalů uzavíráme převazovacím provázkem. Nejprve zavážeme jeden konec a potom plníme. Naplněný obal pak uchopíme do levé ruky, jeho konec musí být dostatečně dlouhý, aby bylo za co uchopit a uzávěr dobře držel a neklouzal ze střeva. Pravou rukou k obalu přiložíme převazovací provázek a přehmatem přes konce obalu (smyčkou) několikrát utáhneme konec obalu. Utahujeme pevně, uzavřený obal nám nesmí propouštět obsah.
Průměrné dávky koření na 10 kg tlačenky:
220 g soli, 20 g mletého pepře, 2 g drcené majoránky, 5 g mletého nového koření, 3 g mletého zázvoru, 1 g mletého hřebíčku, 1 g muškátového květu, 60 g třeného česneku. Úprava množství koření je na místních zvyklostech.
Na výrobu tlačenek se používají ponejvíce vepřové hlavy, kolínka a vepřové nohy. Na lepší druhy pak i vepřová ramínka, bůček, jazyky, játra nebo i jiné maso, podle toho, jak kvalitní tlačenku si chceme vyrobit. Maso do tlačenek vesměs předem vaříme. Před vařením maso, které je hodně krvavé, obzvláště hlava, dobře vymáčíme v několika vodách, očistíme je od chloupků a ostatních nečistot. Všechny druhy očištěného masa vkládáme do vroucí vody a zvolna vaříme, necháme však maso vždy poněkud tužší. Ani kůže, pokud je budeme používat jako spojovací materiál, nevaříme doměkka, zbytečně mnoho kůží však do tlačenek nedáváme. Vařené maso krájíme na kostky podle druhu tlačenky.
Tlačenky plníme do vepřových žaludků, slepých střev nebo papírových obalů. Obaly vždy dobře zavážeme. Tlačenky vkládáme do vroucí vody a po chvíli (asi po dvou minutách) upravíme teplotu vody na 85 až 90 °C a vaříme přibližně 1½ až 2 hodiny. Vařené tlačenky opláchneme studenou vodou a rozložíme k vychladnutí.
Uvařené tlačenky se jemně propíchají, tím se zbaví vzduchu; při chladnutí tlačenky obracíme, aby maso, koření a spojka (kůže) byly řádně rozloženy a tuk nebyl soustředěn na jedné straně pod obalem tlačenky.

Domácí tlačenka

4 kg vepřové hlavy, 3 kg vepřového kolena, 2 kg vepřových jazyků, 1 kg vepřových jater, sůl, mletý pepř, majoránka, mleté nové koření, utřený česnek, 2 cibule, sádlo na smažení cibule, 1 l vývaru z vařeného masa

Vařené vepřové hlavy a kolena vykostíme, vařený jazyk sloupneme z kůže a podjazyčí obereme. Libové maso pokrájíme na větší kostky asi o velikosti 3 × 3 cm. Tučné maso z hlav pokrájíme na drobnější kostičky, játra nakrájíme na plátky o tloušťce 1,5 až 2 cm a horkou vodou je spaříme tak, aby nebyla uvnitř syrová ale ani příliš spařená a tvrdá. Spařená játra potom krájíme na drobné kostičky. Nyní dáme do nádoby pokrájené maso, jazyky, játra, na sádle osmaženou nadrobno nakrájenou cibuli, vývar z masa, ze kterého jsme sebrali tuk, a vše ochutíme solí a kořením. Řádně promícháme a plníme do připravených obalů. Zavážeme a vkládáme do vařící vody, po dvou minutách var stáhneme na 85–90 °C a vaříme přibližně 1½ až 2 hodiny. Vařené tlačenky vyjmeme z vody, opláchneme vodou, jemně propícháme a rozložíme k vychladnutí, občas tlačenky obrátíme.

Světlá tlačenka

10 kg vepřové hlavy, 2 kg vepřového kolena, 2 kg vepřové plece bez kostí, 500 g vepřové kůže, třený česnek, mletý pepř, mletý zázvor a nové koření, majoránka, sůl, 2 l vývaru z masa

Dobře očištěné hlavy, kolena a plec i kůže uvaříme každé zvlášť v mírně osolené vodě. Hlavy, kolena a plec se nechají tužší, kůži uvaříme téměř doměkka. Vykostěné maso z hlav, kolen a plece nakrájíme na kostky asi o velikosti 3 × 3 cm. Kůži umeleme najemno. Nyní vše vložíme do nádoby, zalijeme vývarem z masa, ve kterém jsme rozmíchali sůl a koření, vše řádně promícháme a ochutíme. Hotovou směs plníme do připravených obalů. Po zavázání obalů vložíme tlačenky do vařící vody, po 2 minutách var stáhneme a vaříme při teplotě 85–90 °C přibližně 1½ až 2 hodiny. Uvařené tlačenky po zchladnutí jemně propícháme, tím se zbaví vzduchu, poté je opláchneme pitnou vodou, aby se spláchly tukové nečistoty. Při chladnutí tlačenky obracíme.

Domácí krevní tlačenka

5 kg vepřové hlavy, 2 kg vepřového kolena, 1,5 kg vepřových nožek, 500 g vepřové kůže, 1 kg vepřového výřezu, sůl, třený česnek, mletý pepř, majoránka, mleté nove koreni, 500 ml vyvaru z masa, 700 ml vepřové krve

Dobře očištěné hlavy, kolena a výřez předvaříme. Výřez ale vložíme do vody k masu o něco později. Zvlášť uvaříme doměkka nožky a kůže. Vepřové hlavy a kolena vykostíme a maso pokrájíme na větší kostky, ne však větší než 3 cm, tučné maso nakrájíme na menší kostičky. Obrané maso z vařených nožek a kůže umeleme přes desku s otvory o průměru 3 mm nebo je nasekáme nadrobno kolíbkou. Nyní připravené nakrájené a umleté maso vložíme do připravené nádoby, přidáme procezený vývar z masa, vepřovou krev, osolíme, okořeníme a vše pečlivě zamícháme. Pl-



Světlá tlačenka

níme do připravených obalů, vaříme 1½ až 2 hodiny při teplotě 85—90 °C.
Píchnutím do tlačenky poznáme, je-li vařená, musí z ní vytékat šťáva, která krvavě nebarví. Vařené tlačenky vyjmeme z vody a necháme vychladnout.

Slezská tlačenka

5 kg vepřového plecka nebo ramínka, 1,5 kg vepřového bůčku, 1 kg vepřových jater, 500 g vepřové kůže, 200 g vepřového sádla na smažení cibule, 200 g cibule, sůl, mletý pepř, mletý zázvor, muškátový květ

Vepřové plecko nebo ramínko a bůček uvaříme téměř doměkka a necháme zchladnout. Maso zbavíme kostí a kůží a nakrájíme je na velmi drobné kostičky. Vařené kůže společně s kůží z plecka umeleme jemně se syrovými játry a s na sádle dozlatova smaženou cibulkou. Kůže se játry pěkně obarví. Nyní vše vložíme do připravené nádoby, osolíme, ochutíme pepřem, zázvorem a špetkou muškátového květu, řádně promícháme a plníme do čistých vepřových slepých střev nebo do papírových obalů. Obaly dobře zavážeme a dáme vařit na 1½ až 2 hodiny při teplotě 85—90 °C. Vařené tlačenky opláchneme, propícháme, aby mastnota unikla. Tlačenku, která je naplněna do střeva, můžeme druhý den, když je vychlazena, zavěsit na okamžik oschnout do udírny nad studený kouř. Tlačenka dostane citrónově žlutou barvu, nesmí se však rozehřát. Tlačenky plněné do papírových obalů se nezauzují.

Lahůdková ovarová tlačenka

7 kg vepřového ramínka bez kůže a kosti, 1 kg vepřové kůže, 2 l vývaru z masa, sůl, mletý pepř, hřebíček drcený nebo mletý, citrónová kůra

Čerstvá ramínka bez kůže a kostí předvaříme dopoloměkka a nakrájíme je na větší kostky asi 4 × 4 cm. Doměkka uvařené kůže jemně umeleme. Do připravené nádoby dáme na kostky pokrájené ramínko, umleté kůže, čistý procezený vývar, osolíme a okořeníme. Pak přidáme řádně opláchnutou citrónovou kůru (kůry dáme jen nepatrně) a vše řádně promícháme. Plníme do připravených obalů a vaříme při teplotě 85—90 °C 1½ až 2 hodiny. Vařené tlačenky vyjmeme z vody, opláchneme, propícháme a rozložíme k vychladnutí.

Lidová tmavá tlačenka 10 kg

6,8 kg masa z vepřových hlav, 1,2 kg vepřové kůže, 2 kg vepřového jazyka, 700 ml vepřové krve, 1 l vývaru bez tuku, sůl, mletý pepř, mleté nové koření, majoránka, třený česnek

Oprané a očištěné vepřové hlavy, jazyky a vepřové kůže uvaříme doměkka. Vařené hlavy zbavíme kostí, chrupavek a tvrdých částí. Vykostěné maso pak nakrájíme na kostky o velikosti asi 2 × 2 cm. Vařené jazyky oloupeme, zbavíme drobných kostí a chrupavek a nakrájíme na stejné kostky jako maso z hlav. Vařené kůže umeleme najemno. Všechny připravené suroviny pak vložíme do nádoby, promícháme se solí, kořením, nemastným vývarem a čerstvou procezenou krví. Plníme do připravených obalů, konce uzavřeme a vaříme ve vodě o teplotě 80–90 °C 2 až 3 hodiny. Uvařené tlačenky opláchneme ve studené vodě a necháme vychladnout.

Selská tlačenka — 10 kg

9 kg masa z vepřových hlav, 1 kg vepřové kůže, 1,2 l vývaru z masa, sůl, mletý pepř, majoránka, třený česnek, mleté nové koření, 100 g cibule

Opalené, očištěné a opláchnuté vepřové hlavy bez uší a zbytku laloku uvaříme doměkka. Pak hlavy vykostíme a maso nakrájíme na větší kostky, asi 3 × 3 cm. Kůže uvaříme doměkka a umeleme najemno. V nádobě pak promícháme na kostky nakrájené maso z hlav a rozemleté kůže, přidáme sůl, koření, strouhanou syrovou cibuli a netučný vývar z masa a vše promícháme. Plníme do vepřových střev (nebo jiných vhodných obalů), konce uzavřeme. Vaříme při teplotě 80–90 °C 2 až 3 hodiny. Po uvaření tlačenky opláchneme ve studené vodě a rozložíme k vypáření a vychladnutí.

Polévky

Po uvaření jitrnic, jelit a tlačenek si připravíme ze zbylého vývaru a dalších surovin tradiční polévku. Základem této polévky je zabijačkový vývar, do kterého vmícháme zbylé kroupy a krev. Před podáváním jej dochutíme česnekem, solí, majoránkou a pepřem. Připravujeme-li tuto polévku mimo zabijačku, využijeme následujících předpisů.

Jitrnicová polévka podle řezníka — 10 porcí

200 g vepřového laloku, 2,5 l vývaru z masa, 500 ml vepřové krve, 100 g vařených velkých krup, 100 g cibule, třený česnek, sůl, majoránka, nové koření, mletý pepř, kmín, polévkové koření, trocha sádla se škvarky

Syrovou procezenou krev dobře rozmícháme a za stálého míchání vlijeme do vařícího vývaru a krátce povaříme. Přebrané kroupy, uvařené a propláchnuté studenou vodou, necháme okapat a potom je vložíme do polévky, přidáme česnek utřený se solí, jemně nakrájenou na sádle dožluta usmaženou cibulku i se škvarky, koření, na kostičky nakrájený vařený lalok, vše zamícháme a ještě krátce povaříme. Hotovou polévku dochutíme podle chuti polévkovým kořením a solí.

Černá zabijačková polévka — 10 porcí

3 l vývaru z masa, 500 ml vepřové krve, 100 g slaniny bez kůže, 150 g velkých krup, 100 g cibule, 50 g vepřového sádla, podle chuti třený česnek, sůl, majoránka, nové koření, mletý pepř, polévkové koření, 80 g vepřových škvarků

Syrovou vepřovou krev dobře rozšleháme a přes hustý cedník ji za stálého míchání vlijeme do vařícího vývaru a ještě krátce povaříme. Doměkka uvařené kroupy několikrát propláchneme studenou vodou, necháme okapat a pak vložíme do polévky. Přidáme na kostičky nakrájenou a rozškvařenou slaninu, utřený česnek, na sádle usmaženou nadrobno nakrájenou cibulku, drcenou majoránku, pepř, nové koření, podle chuti osolíme a necháme ještě krátce přejít var. Nakonec dochutíme polévkovým kořením a přidáme vepřové škvarky.

Guláše

Další pochoutkou o zabijačce jsou různé druhy gulášů.

Zabijačkový guláš — 10 porcí

700 g vepřové krkovičky nebo plecka, 400 g vepřového laloku, 400 g směsi vnitřností (vepřové ledvinky, slezina, ½ jazyku, ½ srdce, kousek jater, mozeček, kousek krvavého masa), 300 g cibule, 150 g vepřového sádla, 30 g sladké mleté papriky, 40 g soli, 4 stroužky česneku, 60 g hladké mouky, kmín, vývar

Zabijačkový guláš je skutečnou pochoutkou. Připravuje se po vyjmutí vnitřností z rozpůleného vepře. Maso a vnitřnosti omyjeme a nakrájíme na zhruba dvoucentimetrové kostičky. Na sádle osmažíme dozlatova nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme pokrájené maso a droby, mimo mozeček. Dusíme pod pokličkou ve vlastní šťávě do vysmahnutí. Pak osolíme, okořeníme, podlijeme vývarem a dusíme doměkka. Téměř měkké zaprášíme moukou, osmahneme, pak přidáme odblaněný mozeček, nakrájený na kousky, třený česnek, po chvilce podlijeme znovu vývarem a povaříme, až se začne tuk oddělovat od šťávy. Podáváme s chlebem.

Guláš paprikáš — 5 porcí

750 g vepřového bůčku, 250 g vepřového laloku, 120 g vepřového sádla, 300 g cibule, 30 g sladké mleté papriky, sůl, 100 g rajčatového protlaku, česnek, 80 g hladké mouky, 5 g pálivé mleté papriky, ⅛ l kysané smetany

Opláchnutý, očištěný vepřový bůček a lalok nakrájíme na menší kostky. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno, osmažíme na sádle dozlatova, přidáme mletou papriku, necháme zpěnit, zalijeme mírně vodou, přidáme rajčatový protlak a povaříme. Do základu přidáme nakrájené maso, osolíme a dusíme pod pokličkou doměkka, za občasného podlévání teplou vodou, aby se maso nepřipálilo. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, pak mírně zalijeme teplou vodou a dobře za občasného prošlehávání provaříme, až se tuk odděluje od šťávy. Omáčku dochutíme třeným česnekem, zjemníme kysanou smetanou, dobře provaříme, podle chuti osolíme, prolisujeme, vložíme zpět maso a ještě krátce povaříme. Podáváme s houskovými knedlíky, s těstovinami či dušenou rýží.

Škvaření vepřového sádla

Hlavní zásadou je, máme-li docílit barvou, vůní i chutí prvotřídního škvařeného sádla, že budeme škvařit vždy jen čerstvé. To znamená, že syrové sádlo nebudeme dlouho skladovat a hned následující den po zabijačce ho vyškvaříme.
Sádlo hřbetní (tzv. řemenové) a sádlo střevní (tzv. mikr) budeme škvařit odděleně, a to z důvodu kvality a chuti. Před škvařením odstraníme ze sádla i sebemenší kousky masa a kůže a sádlo rozkrájíme na menší kostky. Dno nádoby, ve které budeme sádlo škvařit, musí být hladké a rovné. Při škvaření sádlem mícháme dlouhou a silnou vařečkou z tvrdého dřeva na konci dorovna seříznutou. Dno nádoby před vložením sádla mírně polijeme vodou. Sádlo vkládáme do nádoby po částech, další část až když se první přiměřeně roztaví. Ulehčí nám to míchání. Během škvaření udržujeme stejnoměrnou teplotu a občas sádlo důkladně promícháme, hlavně ode dna, aby se nepřichytilo. Když sádlo přestane pěnit, musíme teplotu snížit. Nádobu odstavíme z ohně, když škvarky počínají růžovět. Sádlo pak scedíme přes hustý cedník do připravených nádob, nejlépe do kameninových sádelňáků. Škvarky je lépe lisovat najednou a takto získané sádlo dát do samostatné nádoby, je tmavší barvy.
Při škvaření musíme dbát hlavně na konečnou fázi škvaření a pečlivě hlídat teplotu, aby se nám sádlo nepřipálilo. Dobře vyškvařené sádlo je čiré, jemné chuti a voňavé. Uskladňujeme ho v suché a chladné místnosti.

Další způsoby zpracování masa

Solení a nakládání masa

Solení a nakládání masa jsou technologické procesy, které zahrnují mnoho fyzikálně chemických a mikrobiálních pochodů. Jejich cílem je konzervace masa a získání nových smyslových kvalit výrobků. Využívá se vazby vody na bílkoviny masa, ale i konzervační účinek soli, apod.
Značný vliv na pronikání solí do masa má teplota. Rychlost difúze solí závisí také na druhu prosolované tkáně. Dobře se prosoluje tkáň svalová a vazivová, hůře pronikají soli do tkáně tukové. Velikost částí soleného masa má také přímý vliv na délku doby potřebné k proležení masa.
Sůl potlačuje činnost mikroorganismů a kromě toho solením získá výrobek příjemnou chuť.
Solení rozdělujeme takto:
solení nasucho — použijeme sůl (nebo solicí směs)
mokrý způsob solení — sůl spolu s ostatními přísadami se přidává ve formě roztoku neboli láku

Předsolování masa — krátkodobé solení — nasucho

Hovězí a vepřové maso určené do masných výrobků upravujeme předsolováním. Toto solení zajišťuje zvýšení vaznosti. Budeme solit maso dokonale vychlazené, takové maso je trvanlivější. Maso určené k předsolení nakrájíme na kostky asi 2 × 2 cm nebo je umeleme na masovém strojku přes desku s otvory vhodného průměru. Stupeň zrnění se volí podle druhu finálního výrobku. Takto připravená vychlazená surovina (na +2 až +4 °C) se nasolí.
Na vepřové maso přidáme 2,2 až 2,5 % hmotnosti masa soli, na hovězí maso asi 2,7 % hmotnosti masa. Maso a sůl dokonale promícháme, nasolené maso pak uložíme do vhodných nádob, dobře je upěchujeme a uložíme do chladnice (teplota 0 ° až +5 °C) k proležení. Proleželé maso získá růžovou barvu.

Mokrý způsob solení — solení do láku

Nakládání je konzervování masa solným lákem. Tímto způsobem se prosolují některé suroviny, především však vepřová kolena, nožky, ocásky a žebírka. Lák, kterým se suroviny zalévají, má mít koncentraci 16 %. Suroviny vložíme do nádoby (každý druh samostatně) a zalijeme je připraveným lákem, necháme proležet při teplotě +2 až +5 °C 3 až 4 dny. 10 litrů láku o koncentraci 16 % soli připravíme, smícháme-li 10 l pitné vody s necelými 2 kg kuchyňské soli.
Sůl vsypeme do vody, dobře promícháme, necháme ustát, sebereme z hladiny nečistoty (naběračkou), necháme do druhého dne rozležet. Před použitím znovu zamícháme.

Smíšený způsob solení

Příprava láku s koncentrací soli 11,5 %:
10 l pitné vody, 1,3 kg kuchyňské soli
Jednotlivé kusy dobře vychlazeného masa o hmotnosti 1,5 až 2 kg se ručně potřou solí (tzv. zarajbují), zvláště pak místa kosterní a místa s kůží. Takto nasucho nasolené maso se pak vkládá do čistých nádob, jejichž dno bylo předem slabě posypáno solí (tzv. vystříknuto). Po 24 hodinách se maso zalije 11,5 % lákem. Naplněná nádoba se po dvou dnech přiklopí čistým víkem a podle potřeby zatíží. Naložené maso skladujeme při teplotě +3 až +4 °C, doba proležení je přibližně 14 až 16 dnů. Proleželé maso je na řezu růžové. Po celou dobu naložení musí být maso celé ponořeno v láku.

Hygiena při solení

Hlavním předpokladem správného uskladnění soleného masa je zabránit nežádoucí mikrobiální činnosti. To vyžaduje čistotu a hygienu místností, kde budeme maso solit, čistotu nádob, kam budeme maso ukládat, čistotu osobní a nezávadnou surovinu, maso. Další činitel, který ovlivňuje kvalitu nasoleného masa, je teplota během skladování masa. Teplota se udržuje mezi +2 až +5 °C, před vyskladněním z nádob se však teplota krátce zvyšuje až na +8 °C, aby se dosáhlo náležitého vybarvení a prosolení masa. Maso, které není zcela ponořeno v láku, velmi rychle oslizne a začne se kazit. Použití kvalitního láku a jeho kontrola je neoddělitelnou součástí správného skladování nakládaného masa. Nádoby k naložení masa mohou být dřevěné (modřínové, dubové), kameninové, z nerezového kovu nebo z plastů. Nádoby čistíme po každém vyjmutí masa. První vymytí se provádí studenou vodou s přidáním 1% až 2% uhličitanu sodného. Nádoba umytá studenou vodou se pak dezinfikuje horkou vodou s přídavkem 1% chloraminu a nakonec ji opláchneme teplou a studenou vodou. Stejně se ošetřují i víka.

Prát — spojka

Při výrobě domácích masných výrobků se uplatňuje jako takzvaná spojka nebo prát hovězí maso. Prát je vykostěné jemně umleté libové hovězí maso s přídavkem vody a solicí směsi. Jemným semletím masa jsme vhodně zvýšili pojivost masa. Čím dokonaleji je maso rozmělněné, tím více jsou porušena svalová vlákna a větší množství bílkovin se uvolňuje ze svalových vláken, a tím se zvětšuje vaznost masa. Vaznost masa je z hlediska výroby jednou z nejdůležitějších vlastností, neboť na množství přidané vody a jejím udržení ve výrobku během celého výrobního postupu závisí kvalita výrobků. Hlavní vliv na schopnost masa vázat vodu má především stav, druh a množství svalových bílkovin, způsob a stupeň rozmělnění a teplota suroviny podporující vaznost masa. Největší vaznost vody má maso 2 až 4 hodiny po porážce. Vepřové maso se používá jako mletá vložka při výrobě uzenin.

Příprava

Hovězí maso nasolené a již proleželé, ale i čerstvé, umeleme přes jemnou desku s otvory o průměru asi 2 mm dvakrát a pak ve šlehači, mixéru, kutru nebo ručně v míse za občasného přilévání vody vymícháme v dobře pojivou spojku. Je-li maso čerstvé, což má před soleným masem přednost, upravíme je přidáním soli. Vymíchaný prát potom rozložíme do vhodných nádob ve vrstvě asi 7 cm a uložíme do chladničky. Bylo-li maso již před vlastním mícháním nasolené a proleželé, zpracujeme je hned druhý den, bylo-li čerstvé, zpracujeme je až třetí den, kdy se maso působením solicí směsi proleží. Déle než tři dny se nedoporučuje nechávat maso ležet.

Narážka uzenin připravená z mlýnku na maso

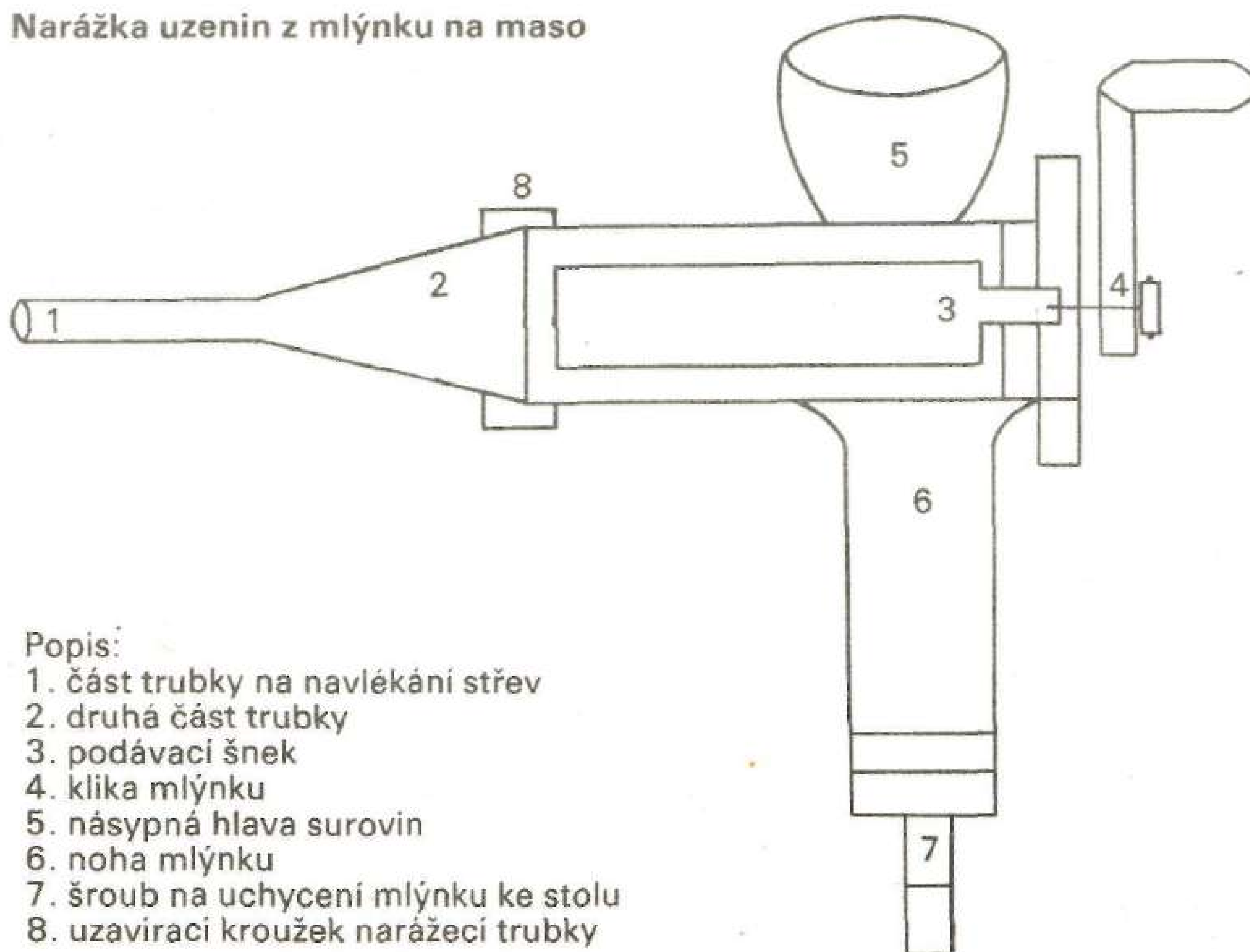
Mlýnek na řezání masa nám poslouží i jako narážka uzenin, stačí jen malá úprava. Na hlavu mlýnku na maso si zhotovíme narážecí trubku. Jde o plechovou trubku zhruba nálevkovitého tvaru. Průměr části trubky, kterou budeme přikládat k hlavě mlýnku, přizpůsobíme jejímu průměru. Délka této části je asi 10 cm. Délka druhé části, na kterou se bude navlékat střívko, je asi 15 cm a její průměr se liší podle zamýšlených výrobků, jak ukazuje tabulka. Jak budeme postupovat při sestavení narážky:

1. mlýnek na maso upevníme ke stolu
2. do hlavy mlýnku vložíme podávací šnek, ten zašroubujeme ke klice mlýnku
3. na hlavu mlýnku nasadíme nástavec — narážecí trubku
4. přes narážecí trubku nasadíme uzavírací kroužek mlýnku na maso a dobře utáhneme
5. narážka je připravena k použití.

Přibližné průměry narážecích trubek pro jednotlivé druhy uzenin:

párky	18 až 22 mm
klobásy	34 až 38 mm
vuřty, špekáčky	nad 34 mm
točené salámy	do 34 mm
salámy tyčové	60 mm a širší

Narážka uzenin z mlýnku na maso



Popis:
1. část trubky na navlékání střev
2. druhá část trubky
3. podávací šnek
4. klika mlýnku
5. násypná hlava surovin
6. noha mlýnku
7. šroub na uchycení mlýnku ke stolu
8. uzavírací kroužek narážecí trubky

Poznámka:
Vepřová střeva sdíraná před použitím rozvlažíme v teplé vodě tak, aby jejich vnitřní stěna nepřišla do styku s vodou.

Plnění

Výrobky, především párky, špekáčky, vuřty a klobásy, nebudeme plnit příliš pevně, špatně by se nám přetáčely a převazovaly, střívka by praskala, nebo bychom museli naraženou hmotu zase odmačkávat.

Převazování

K vázání střev budeme používat neklíženého motouzu, pro převazování špekáčků, vuřtů a podobných výrobků použijeme motouz slabší, pro vázání salámu a masa k uzení pak použijeme motouz silnější. Dlouhé a těžké salámy budeme převazovat vícekrát, nejméně však třikrát, a opatříme je závěšovacím očkem.

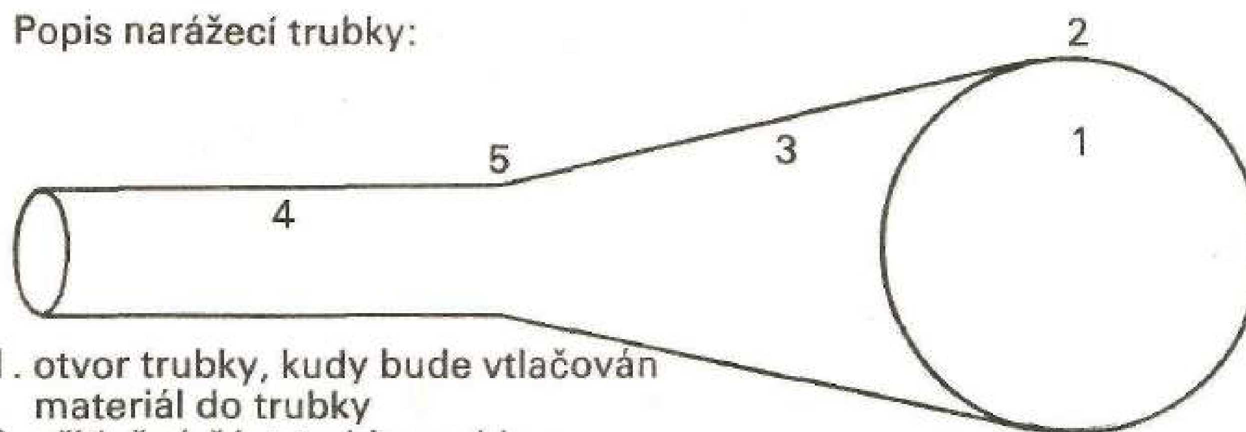
Popichování

Po naplnění, naražení špekáčků, vuřtů, klobás a salámů, tyto výrobky tzv. popicháme, aby mohl uniknout vzduch. Špičky jehel na píchacím ježku nesmějí být ohnuté, neboť natržené otvory ve střevu (obalu) by se mohly při vaření dále trhat.

Zavěšování výrobků na udírenské hole

Udírenské hole rozlišujeme podle toho, zda jsou určeny pro zavěšování lehčích nebo těžších druhů výrobků. Pro lehčí výrobky jako jsou párky, klobásy a podobně budeme použí-

Popis narážecí trubky:



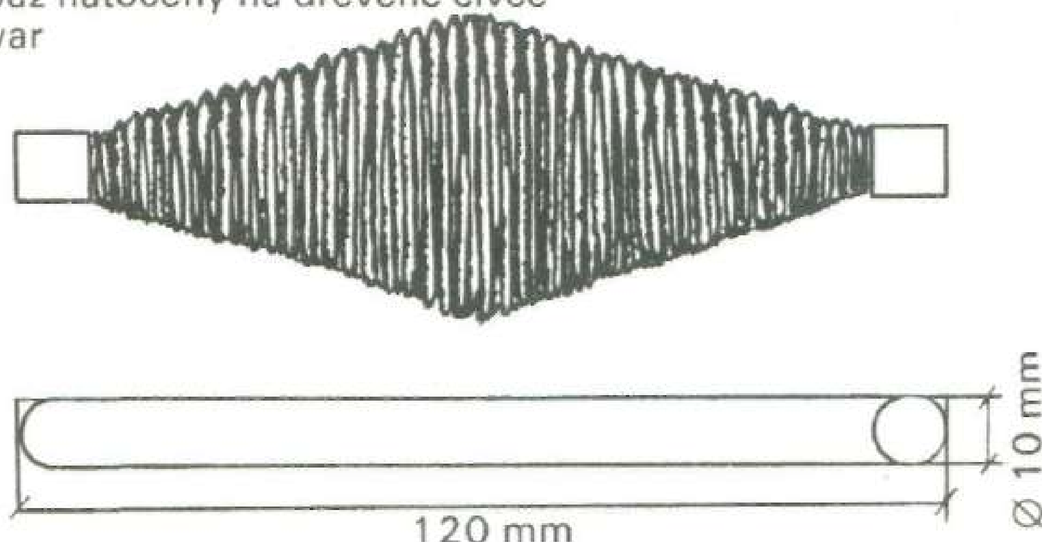
1. otvor trubky, kudy bude vtlačován materiál do trubky
2. přítlačná část trubky na hlavu mlýnku
3. prvá část narážecí trubky délka 10 cm
4. druhá část trubky 15 cm
5. celková délka trubky 25 cm.

vat hole ve tvaru trojúhelníku, pro salámy a masa k uzení hole ve tvaru trojúhelníku nebo čtverce, avšak pevnější. Na hole nebudeme zavěšovat příliš mnoho výrobků, protože výrobky se nesmějí navzájem dotýkat, aby nebránily správnému proudění kouřového média a celkovému zabarvení výrobku.

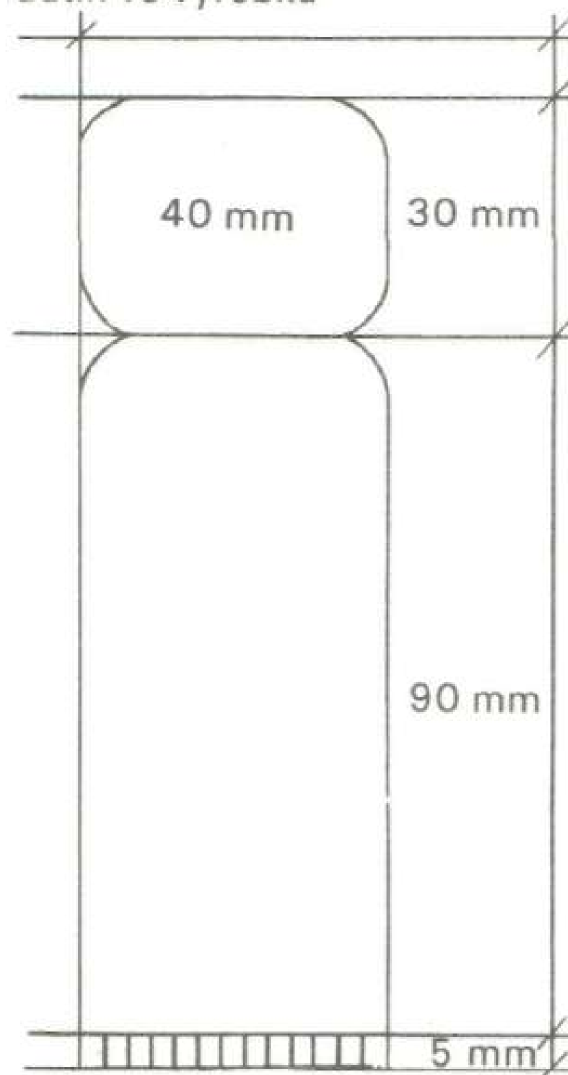
Navíjení motouzu na cívky

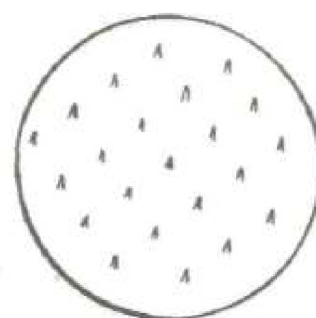
K navíjení motouzu budeme používat dřevěné cívky, nejvhodnější délka je 12 cm, neboli na šíři dlaně ruky, kdy malý kousek cívky nám bude přečnívat přes dlaň. Motouz na cívku navijíme do tvaru dvojitého kužele a opět pouze do uzavření dlaně ruky, usnadní nám to manipulaci při vázání a převazování výrobků.

motouz natočený na dřevěné cívce
její tvar



ježek na propichování vzduchových dutin ve výrobku





kulatý tvar propichovacího ježka a rozmístění jehel

Uzení masa a masných výrobků

Uzení je způsob tepelného zpracování masa a masných výrobků teplem a kouřem z tvrdého dřeva nebo pilin. Působením teploty bílkoviny koagulují, maso měkne a stává se poživatelné, látky obsažené v kouři mu dodají příjemnou chuť a omezeně konzervují. Složky kouře dodávají výrobku charakteristickou vůni a barvu. Podle teploty směsi kouře a vzduchu rozeznáváme uzení:

studeným kouřem . . . . do 20 °C
teplým kouřem . . . . do 60 °C
horkým kouřem . . . . do 100 °C

Studený kouř

Studeným kouřem udíme trvanlivé salámy a výrobky z čerstvého masa. Trvanlivé salámy se pak ještě suší a nechávají zrát. Doba uzení je různě dlouhá podle druhu výrobku, obecně je však nejzdlouhavější.

Teplý kouř

Uzení teplým kouřem se obvykle používá při uzení slaniny, uzeného masa a při přeuzování trvanlivých salámů. Při uzení teplým kouřem je nutné, abychom dodržovali teplotu kolem 60 °C, která zamezuje většímu odkapávání tuku z výrobku.

Horký kouř

Při klasickém způsobu uzení horkým kouřem rozeznáváme tři fáze uzení:

osušování
zakuřování — aromatizace
vypalování — douzování — dotahování

Jednotlivé postupy při uzení

Osušování výrobku zajišťuje prohřátí povrchových vrstev a odvedení přebytečné vlhkosti z povrchu výrobku a obalu. Dobře oschlý a částečně ohřátý povrch výrobku se pak rychle vybarvuje. Naproti tomu na mokrém povrchu vznikají barevné vady.

Zakuřování výrobku následuje po dobrém oschnutí povrchu. Na výrobek v této fázi přivedeme co možná nejhustší kouř. Udící médium, kouř, proudí kolem zavěšených výrobků a přitom se složky kouře usazují na jejich povrchu. Klasické udírny jsou všechny udírny různých tvarů, obsahu a velikostí s ohništěm, v němž se topí tvrdým dřívím. Při uzení necháme výrobky ve vyhřáté udírně zprvu zvolna mírně oschnout nad jasným plamenem, pak oheň zasypeme pilinami, a je-li třeba, kropíme piliny vodou, aby se oheň příliš nerozhořel.

Vypalování

Když dostane výrobek působením kouře dostatečné zabarvení, pak douzujeme ohněm ze dřeva. Výrobky musíme po oschnutí a aromatizaci (zakouření) otáčet, protože teplý vzduch neproudí stejnoměrně.

Při uzení je důležité mít teploměr pro měření a regulaci teploty v udírně. Na složení kouře má vliv zejména druh dřeva. Nejvhodnější je dřevo tvrdé, nejčastěji používáme k uzení dub a buk. K uzení budeme také používat piliny z tvrdého dřeva. Dřevo pro uzení má být vždy zdravé. Podle vhodnosti k uzení můžeme jednotlivé druhy dřeva seřadit takto:

1. dřevo listnatých stromů:	buk, dub, bříza bez kůry, olše, jasan, habr, jilm, topol, jabloň, hrušeň, švestka
2. dřevo jehličnatých stromů:	smrk, borovice — toto dřevo je vhodné při uzení v udírně s odděleným vyvíječem kouře

Příprava masa k uzení

Před uzením je nutné veškeré maso namočit do teplé vody o teplotě 40—50 °C na dobu 30 až 60 minut, aby se vymáčelo, prohřálo a při uzení se potom nepotilo. Maso před zavěšením do udírny necháme okapat, maso, které je s kůží, dobře oškrábeme od zbytků nečistot. Maso se udí do zlatožluté barvy, udírna musí být dobře vytopená na přibližnou teplotu 50—60 °C.

Maso nejprve necháme nad jasným mírným ohněm z tvrdého dřeva osýchat. Jakmile začne mizet mokrý vzhled na mase, oheň se založí tvrdými pilinami a začíná vlastní proces uzení, doba uzení se řídí velikostí kusů masa. Uzené maso má mít konzistenci přiměřeně tuhou, vyznačuje se lahodnou chutí čerstvého uzeného masa. Maso, které je prohřáté v teplé vodě, potřebuje kratší dobu uzení, přijímá snadněji aromatické látky z kouře, požadované vybarvení a chuť je jemnější.

Udírna

Při stavbě udírny můžeme použít různé druhy materiálu. Můžeme použít cihly, můžeme postavit udírnu plechovou, ale i dřevěnou. Velikost udírny, kterou budeme stavět, je závislá na tom, jaké množství chceme udit. Rovněž jejímu umístění musíme věnovat určitou pozornost, protože udírna se sice může postavit na jakémkoli místě, ale je výhodné ji postavit tak, aby při uzení a manipulaci s tím spojenou bylo vše po ruce, především aby se výrobky nemusely přenášet na velké vzdálenosti. Udírna, která je umístěna na volném prostranství dvora nebo zahrady, má určité nevýhody, jde především o působení okolních vlivů, jako je zima, teplo, déšť apod., které působí na vlastní udicí proces. Proto je výhodnější postavit udírnu v objektu budovy, pokud to ovšem podmínky dovolují. Dnes se doporučují udírny s odděleným vyvíječem kouře, to znamená, že topeniště je mimo vlastní prostor, kde se udí. Provozní vyhřátí udírny je asi teplota 60—70 °C, u cihlové udírny trvá toto vyhřátí delší dobu, po vyhřátí se pak však teplota lépe drží. Proti udírně zděné je plechová udírna vyhřátá dříve, její nevýhodou je však rychlá ztráta tepla.

Popis udírny s topeništěm mimo prostor pro uzení:

1. obvodová část (z cihel, plechu nebo jiného materiálu)
2. komín
3. tepelný strop
4. regulátor kouře
5. dvířka udírny
6. závěsné tyče v udírně (na výrobky)
7. kouřovod z topeniště do udicího prostoru
8. topeniště
9. podložky v topeništi pro dřevo
10. podložky pro tepelný strop udírny
11. otvor pro vsunutí teploměru pod strop udírny (tepelný strop)

Technický popis udírny

1. výška udírny 200 cm, půdorys 90 × 90 cm
2. výška komínu nad stropem udírny 40 cm, průměr kouřovodů 12 cm
3. výška tepelného stropu udírny 20 cm
4. regulátor tepla na tepelném stropu: tímto regulátorem regulujeme proces uzení. Jeho otevíráním nebo uzavíráním řídíme teplotu v prostoru udírny. Je zhotoven pod komínem udírny, jeho část je pohyblivá, je zakončen táhlem, které vyčnívá z prostoru udírny. Délka regulátoru je 25 cm, šířka 15 cm
5. dvířka udírny, nejlépe dvoudílná, šířka 30 cm, výška 45 cm, jsou uzavíratelná, dobře těsnicí
6. v prostoru udírny jsou zabudovány železné tyče o průměru 1,5 cm, na které se kladou hůlky s zavěšenými výrobky. První tyč je zabudovaná od podlahy udírny ve výšce 130 cm, další jsou pak 25 až 30 cm od sebe. Tyče se umisťují na přední i zadní část udírny
7. topeniště udírny: šíře 30 cm, výška 20 cm, kouřovod o průměru 12 až 15 cm, délka kouřovodu od topeniště k udírně 1 až 1,5 m
8. podložka v topeništi udírny je zabudována v přední části topeniště v jeho podlaze. Je ve tvaru obráceného písmene U, na tuto podložku pak při uzení klademe dřevo a dosahujeme tím lepšího proudění vzduchu při topení
9. podložky pro tepelný strop: tepelný strop musíme podložit, aby se svou hmotností nepronášel. Při vlastní stavbě zabudujeme proto do obvodových zdí dvě železné tyče, na které pak položíme tepelný strop
10. otvor pro umístění teploměru: aby vlastní proces uzení mohl být sledován a kouřové médium regulováno, je nezbytné použití teploměru k sledování a řízení teploty v udírně. Z boční strany udírny v její horní části 10 cm pod tepelným stropem vybudujeme otvor pro zasunutí teploměru. Do obvodového pláště udírny vložíme napevno železnou trubičku o průměru 3 cm, do které pak budeme zasouvat teploměr. Teplota u stropu bývá vždy největší.

Způsoby zavěšování vepřového masa k uzení

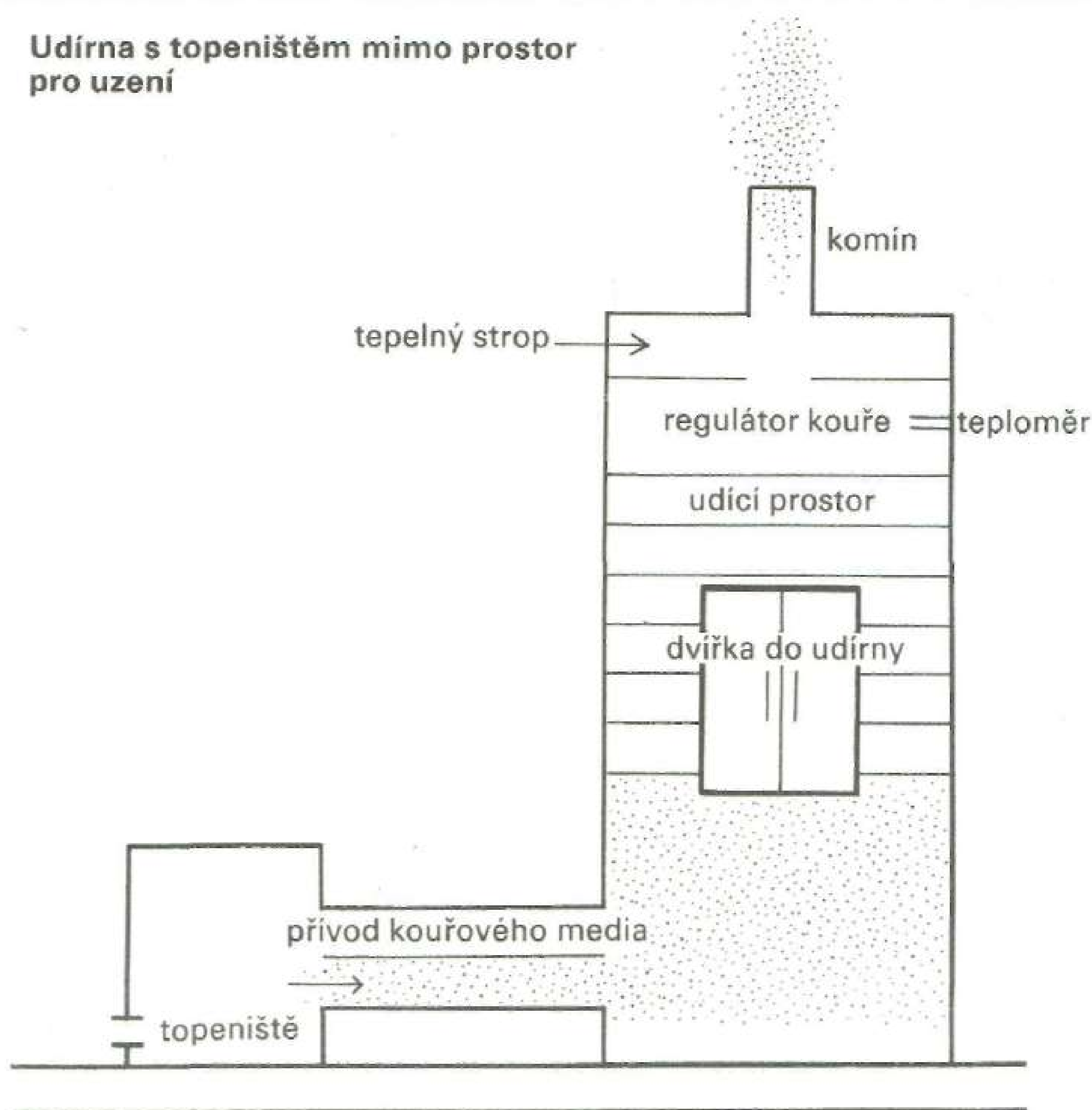
krkovice	čistý háček se vbodne mezi druhé a třetí žebírko
pečeně	čistý háček se vbodne mezi žebra
bok	čistý háček se vbodne mezi žebra špičky boku
kýta-šunka	čistý háček se vbodne nad hleznový kloub
rolované maso	zavěšujeme za očka motouzu
slanina s kůží	čistý háček se vbodne do kůže, kde není nebezpečí vytržení
slanina bez kůže	se zavěšuje 7 až 10 cm od hořejšího kraje, ve slanině se udělá malý otvor, jímž se provlékne smyčka motouzu

Zavěšování uzenin

Párky, klobásy, špekáčky, vuřty, točené salámy zavěšujeme přímo na hole, a ty pak s výrobkem vkládáme do udírny. Ostatní druhy uzenin, jako jsou tyčové salámy, jejichž konce jsou uzavřeny motouzem, z kterého je vytvořeno zavěšovací očko, se zavěšují za toto očko jeho navléknutím na hůl.

Výroba domácích uzenin

Při výrobě uzenin musíme vždy dbát, aby dávka surovin byla co nejrychleji
zamíchána
naražena
vyuzena a dovařena
tedy schopna přímé konzumace. Mělo by být zásadou, že nebudeme nikdy míchat zbytečně velké množství surovin najednou.



Jemné párky — 10 kg

7 kg předního hovězího masa, 3 kg vepřového výřezu, 2 l vody, 300 g polohrubé mouky, skopová střeva
koření na 1 kg masa: 2 g mletého pepře, 1 g mletého nového koření, ¼ g strouhaného muškátového oříšku, 2 g sladké mleté papriky

Nasolené a proleželé hovězí maso a nasolený proleželý vepřový výřez jemně umeleme, tj. přes desku s otvory o průměru 2 mm, každé zvlášť. Takto umleté maso, nejprve hovězí, se vymíchá s vodou, pak přidáme vepřový výřez, promícháme a přidáme v části vody rozmíchané koření a mouku. Hmota má být jemná a pojivá a ihned ji narážíme do skopových střev. Párky se ručně přetáčejí, celý párek v syrovém stavu by měl mít hmotnost 100–120 g. Zatočené párky se zaštípnou, navléknou na hole a vkládají se do vyhřáté udírny. Udí se zvolna dozlatohněda, pak je buď douzujeme, nebo po zabarvení dovařujeme při teplotě 70–75 °C 10–12 minut, pak je ochladíme ve studené vodě a zavěšené na holích necháme vychladnout.

Debrecínské párky — 10 kg

5 kg vepřového boku, 2 kg libového vepřového ramínka bez kůže, 2 kg předního hovězího masa, 1 kg tučného vepřového výřezu, 500 ml vody, 300 g hrubé mouky, skopová střeva
koření na 1 kg masa: 5 g mletého pepře, 20 g sladké mleté papriky, 5 g mletého kmínu, 1,5 g utřeného česneku, 2 g pálivé mleté papriky

Proleželé hovězí maso umeleme přes desku s otvory o průměru 2 mm a vymícháme s vodou. Pak přidáme v troše vody rozmíchané koření, mimo papriku a mouku, a nakonec přidáme jemně umletý vepřový výřez a vše dobře promícháme. Proleželé vepřové boky bez kůže a kostí nakrájíme na drobné kostičky. Proleželé vepřové ramínko zbavené kůže umeleme nahrubo přes desku s otvory o průměru 6 mm nebo nakrájíme nožem na stejnou velikost kostiček. Nyní vše přidáme ke spojce z hovězího masa a vepřového výřezu, pak přidáme sladkou a pálivou papriku a mouku, rozmíchanou opět v trošce vody a promícháme vše společně v dobře držící těsto. Plníme do skopových strunek a děláme párky 100–120 g těžké. Zavěsíme je na hole a vkládáme do vyhřáté udírny. Udíme 45–50 minut, párky zabarvíme a dovařujeme při teplotě 72–75 °C po dobu 10–12 minut. Můžeme je také doudit k přímé spotřebě bez dovaření.

Frankfurtské párky — 10 kg

4 kg hovězího masa, 2 kg vepřového libového plecka, 2 kg vepřového výřezu, 2 kg vepřových laloků, 600 ml vody, skopová střeva
koření na 1 kg masa: 2 g bílého pepře, 1 g mletého nového koření, ½ g muškátového květu, špetka strouhaného muškátového oříšku

Proleželé hovězí maso umeleme dvakrát přes desku s otvory o průměru 2 mm a vymícháme s vodou na jemný prát. Do prátu pak přidáme stejně umleté vepřové plecko bez kůže, vepřový výřez a vepřové laloky bez kůže nakrájíme na drobné kousky, okořeníme a vše společně promícháme s vodou,

kolik maso snese, přidáme k prátu a plecku a dobře vše promícháme. Narážíme do skopových strunek a děláme párky v syrovém stavu 100 g těžké. Hotové párky zavěsíme na hole, vložíme do vyhřáté udírny, udíme 60—70 minut, až se zabarví, a pak dovaříme ve vodě 72—75 °C teplé. Můžeme také párky bez dalšího dovařování doudit k přímé spotřebě.

Hanácké domácí klobásy 10 kg

1 kg libového zadního hovězího masa, 5 kg vepřové plece bez kůže, 4 kg tučného vepřového výřezu bez kůže, 800 ml vody na vymíchání, sdíraná vepřová střeva
koření na 1 kg masa: 3 g mletého pepře, 2 g mletého kmínu, 1 g třeného česneku, ½ g mleté papriky
na solení masa 22 g soli, ½ g dusičnanu draselného, 1 g cukru

Čerstvou vepřovou plec a vepřové tučné maso nakrájíme na drobné asi centimetrové kostky nebo je umeleme přes desku s velkými otvory o průměru 10 mm. Pak maso nasolíme solicí směsí ze soli, dusičnanu a cukru, dáme do nádoby a necháme v lednici proležet 2 až 3 dny. Nasolené a proleželé hovězí maso umeleme na řezačce najemno a pak s části vody vymícháme v dobře pojící spojku. Před koncem míchání přidáme koření rozmíchané v troše vody, mimo papriku. Proleželé kostky vepřového masa promícháme s paprikou rozmíchanou ve vodě, pak přidáme spojku z hovězího masa a vše dobře znovu promícháme. Narážíme do sdíraných vepřových střev. Děláme klobásy asi 200 g těžké, 2 nožičky na jeden párek. Klobásy zavěsíme na hole a vložíme do vyhřáté udírny. Udíme v přiměřeně horké udírně po dobu osmi hodin v hustém kouři, barva klobás má být tmavohnědá. Konce klobás můžeme buď palcem ruky zaštípnout, nebo zašpejlovat.

Kari klobása 10 kg

5 kg předního hovězího masa, 3,5 kg vepřového výřezu s kůží, 1,5 kg vepřového sádla bez kůže, 1,4 l vody, skopová střeva
koření na 1 kg masa: 3 g třeného česneku, 3 g kari koření, 1 g mletého pepře

K výrobě těchto klobás použijeme předsolené proleželé suroviny. Hovězí maso zbavené šlach umeleme najemno přes desku s otvory o průměru 2 mm. Stejně umeleme polovinu vepřového výřezu s kůží. Zbytek výřezu bez kůže umeleme nahrubo přes desku s otvory o průměru 8—10 mm. Hřbetní sádlo nakrájíme na kostičky o hraně asi 1 cm. Pak hovězí maso vymícháme s určenou dávkou vody a koření v dobře pojivou spojku, přidáme jemně mletý výřez a vše dobře promícháme. Nakonec vmícháme kostičky sádla a nahrubo umletý zbylý vepřový výřez bez kůže. Vymíchané dílo plníme do ovčích střívek nebo sdíraných vepřových střev. Děláme klobásy těžké 200 g, přetočené a na konci zaštípnuté. Klobásy zavěsíme na hole tak, aby se jedna druhé nedotýkala, a vložíme do vyhřáté udírny. Udíme 40—60 minut a pak podle druhu obalu dovaříme při teplotě 72—75 °C 10—45 minut. Případně můžeme klobásy doudit k přímé spotřebě. Barva douzených klobás je tmavohnědá.

Slovácká klobása 10 kg

500 g vepřového masa s kůží (bok nebo plecko), 1 kg skopového masa, tučnější výřez (ne však lojovatý), 6,5 kg skopového masa (libová kýta, plec), 2 kg vepřového výřezu bez kůže, 500 ml vody, 300 g polohrubé mouky, sdíraná vepřová střeva
koření na 1 kg masa: 3 g mletého pepře, 3 g sladké mleté papriky, 3 g třeného česneku, 1 g drceného kmínu, 22 g solicí směsi

Libové skopové maso a vepřový výřez bez kůže umeleme nahrubo (přes desku s otvory o průměru 13—15 mm), přidáme část solicí směsi, promícháme, dáme do nádoby a necháme v chladničce proležet. Vepřové maso s kůží a skopový tučný výřez umeleme jen velmi nahrubo (použijeme desku s otvory o průměru 20 mm) nebo je nakrájíme na kostky o hraně asi 2 cm, přidáme opět solicí směs a necháme dva dny proležet. V den výroby skopové a vepřové maso s kůží umeleme najemno a vymícháme je s vodou, moukou a kořením, rozmíchaným v trošce vody. Pak přidáme proleželou vložku z vepřového a skopového masa a vše dobře promícháme. Sekánku narážíme do vepřových sdíraných střev. Ručně překrucujeme. Tvoříme nožičky o hmotnosti 80—100 g, takže jeden párek má hmotnost 160—200 g. Klobásy dáme na hůlky, udíme dozlatohněda ve vyhřáté udírně a pak dovaříme při teplotě 72—75 °C 20—30 minut. Můžeme také klobásy doudit k přímé spotřebě bez dovařování.

Chalupářská klobása 10 kg

2 kg zadního hovězího masa, 5 kg vepřové krkovičky, 3 kg vepřového výřezu, 1 l vody, sdíraná vepřová střeva
koření na 1 kg masa: 2 g sladké mleté papriky, 4 g drceného kmínu, 1 g mletého pepře, 10 g třeného česneku, 20 g solicí směsi

Čerstvou krkovičku a tvrdý vepřový výřez bez kůže nakrájíme na kostky o hraně asi 1,5 cm. Pak pokrájené maso vložíme do nádoby, nejdříve libové maso a pak výřez, přidáme solicí směs, třený česnek a polovinu koření, důkladně promícháme a dáme do chladničky na dva dny proležet. V den výroby umeleme proleželé hovězí maso najemno, samostatně umeleme najemno část vepřového výřezu. Umleté hovězí maso s vodou, zbytkem koření a s najemno umletým vepřovým výřezem vymícháme v dobře pojivou spojku. Do spojky pak vložíme proleželé kostky krkovičky a tvrdého výřezu a vše řádně promícháme. Narážíme do vepřových sdíraných střev, klobásy přetočíme, špejlujeme nebo zaštipujeme na kusy o hmotnosti 300 g. Klobásy dáme na hole a vsazujeme do předem vyhřáté udírny, kde výrobek doudíme. Můžeme však klobásy kouřem v udírně jen zabarvit a pak je dovařit při teplotě 72—75 °C 20—30 minut.

Valašské klobásy 10 kg

5 kg libové vepřové plece bez kůže, 5 kg vepřového boku, 500—800 ml netučného hovězího vývaru, sdíraná vepřová střeva
koření na 1 kg masa: 25 g solicí směsi, 3 g mletého pepře, 1 g mletého kmínu, 1 g mletého nového koření, ¼ g majoránky, 10 g třeného česneku

Vepřovou libovou plec a vykostěný bok bez kůže nakrájíme na kostky o hraně asi 1,5 cm. Pak přidáme solicí směs a pečlivě promícháme. Vložíme do nádoby a necháme v chladničce dva až tři dny proležet. V den výroby umeleme najemno kůže z vepřových boků. K proleželému nakrájenému masu přidáme vlažný hovězí vývar, ve kterém jsme rozmíchali koření, a najemno umleté kůže a vše pečlivě promícháme. Narážíme do vepřových sdíraných střev a děláme klobásy těžké 200—250 g, přetočené a zaštípnuté na konci páru. Zavěsíme je na hole a vložíme do předem vyhřáté udírny. Klobásy douzujeme do tmavohnědé barvy.

Jarmareční klobása 10 kg

1 kg předního hovězího masa, 3 kg vepřového boku, 6 kg vepřové plece bez kosti a kůže, 400 ml vody, sdíraná vepřová střeva
koření na 1 kg masa: 22 g solicí směsi, 1 g pískového cukru, 3 g mletého pepře, 2 g drceného kmínu, 1 g třeného česneku, 2 g sladké mleté papriky

Vepřový bok bez kůže a libové vepřové plece nakrájíme na kostky o hraně asi 1,5 cm, pak přidáme část solicí směsi a každé maso zvlášť pečlivě prosolíme, dáme odděleně do nádob a necháme v chladničce dva až tři dny proležet.



Uzený bůček

V den výroby umeleme najemno proleželé hovězí maso a rozmícháme je s vodou. Pak v nádobě promícháme na kostky nakrájený bok s vepřovou plecí, přidáme koření, které jsme předem rozmíchali v trošce vody, zbytek solicí směsi a na konec přidáme spojku z hovězího masa. Vše pečlivě promícháme. Připravenou sekánku narážíme do vepřových sdíraných střev, děláme klobásy těžké asi 300 g, přetočené, konce střev zaštipneme nebo zašpejlujeme. Klobásy dáme na hůlky a douzujeme je ve vyhřáté udírně v hustém kouři z tvrdého dřeva do zlatohnědé barvy.

Lužnická klobása 10 kg

2,5 kg předního hovězího masa, bez loje a blan, 7,5 kg vepřových boků bez kůže, 400 ml vody, vepřová sdíraná střeva o průměru do 35 mm
koření na 1 kg masa: 27 g solicí směsi, 0,7 g třeného česneku, 20 g syrové cibule, 3 g mletého pepře, 4 g sladké papriky, 0,5 g mletého kmínu, 0,1 g strouhaného muškátového oříšku

Proleželé hovězí přední maso umeleme na řezačce s deskou s otvory o průměru 2 mm. Mleté maso vymícháme s vodou a kořením na dobře pojivou spojku. Do takto připravené spojky vmícháme proleželé, vychlazené vepřové boky nakrájené na kostky o hraně asi 2 cm, vše dobře promícháme a uložíme na 24 hodin k rozležení a vychlazení do lednice. Po vychlazení pak znovu umeleme na řezačce, tentokrát přes desku s otvory o průměru 13 mm. Ihned plníme do vepřových střev a zhotovujeme klobásy o délce 30–40 cm přetočené a zaštípnuté nebo zašpejlované. Dáme na hole a udíme ve vyhřáté udírně do sytější zlatohnědé barvy a pak dovaříme při teplotě 70–75 °C 15–20 minut. Dovařené a vychlazené klobásy sušíme ještě pět až osm dní v udírně nebo v sušárně za dostatečného množství studeného kouře, není to však při okamžité konzumaci podmínkou.

Horácká klobása 10 kg

1,5 kg předního libového hovězího masa, 3 kg vepřového boku bez kůže, 5 kg libové vepřové plece bez kůže a kostí, 500 ml vody, tenká sdíraná vepřová střeva
koření na 1 kg masa: 28 g soli, 1 g mletého pepře, 7 g sladké papriky, 2 g pálivé papriky, 0,5 g cukru, 0,2 g kardamomu, 7 g třeného česneku

Předsolené hovězí přední maso jemně umeleme přes desku s otvory o průměru 2 mm. Předsolené vepřové boky a vepřovou plec bez kůže nakrájíme na kostky o velikosti asi 1 × 1 cm. Umleté hovězí maso vymícháme s vodou a kořením v dobře pojivou spojku. Do takto připravené spojky z hovězího masa přidáme nakrájené boky a plec a dobře

promícháme. Zamíchanou masovou hmotu necháme 24 hodin rozležet v chladničce, pak ji plníme do vepřových střev. Děláme klobásy o délce asi 30 cm, v polovičce klobásu přetočíme a konce klobás uzavřeme. Udíme ve vyhřáté udírně dozlatohněda a dovaříme při teplotě 70—75 °C 15—20 minut. Vychladlé klobásy pak vložíme zpět do udírny a sušíme tři dny studeným kouřem.

Smetanová klobása 10 kg

5,5 kg libového vepřového masa, 1 kg libového hovězího masa, 3,5 kg vepřového bůčku bez kůže, podle potřeby mléko na vymíchání, 20 žemlí, skopová střeva
koření na 1 kg masa: 25 g soli, 2 g bílého pepře, 0,5 g nového koření, 0,5 g muškátového květu, 0,25 g strouhaného muškátového oříšku, trochu citrónové kůry

Nasolené a proleželé vepřové maso, libové i bůček, velmi jemně umeleme zároveň se žemlemi namočenými v mléce a dobře promícháme. Pak do promíchané hmoty přidáme jemně mleté nasolené a proleželé hovězí maso a vymícháme s mlékem nebo sladkou smetanou v dobře pojivou hmotu; nesmí být příliš řídká. Solenou a kořeněnou hmotu pak plníme do tenkých skopových střívek, konce naplněných klobás zaštípneme palcem ruky. Klobásu připravujeme smažením na vepřovém sádle nebo stolním oleji. Klobása se zatočí do závitku 100—200 g těžkého, propíchne se příčně špejlí nebo ocelovou jehlou tak, aby oba konce byly dobře upevněny a kotouč se nerozpadal.

Klobása vinná

Stejným způsobem jako smetanovou klobásu zhotovíme i vinnou klobásu, pouze s tím rozdílem, že žemle namočíme do bílého přírodního vína a do masa přidáváme vodu místo mléka. Je-li třeba, přidáme ještě víno, místo muškátového oříšku můžeme dát také mletý hřebíček. Hotovou směs plníme také do úzkých skopových střívek. Klobása se smaží stejně jako klobása smetanová, uzavíráme ji špejlí nebo ocelovou jehlou, špízem.

Vepřové domácí klobásy 10 kg

4,3 kg vepřového masa (libové kýty bez kůže), 5,7 kg vepřového boku bez kůže, sdíraná vepřová střeva, 300 ml vody
koření na 1 kg masa: 30 g solicí směsi, 3 g pepře, 2 g pálivé papriky, 6 g sladké papriky, 1 g mletého kmínu, 3 g třeného česneku

Čerstvé vepřové boky a kýtu vykostíme, odstraníme veškeré chrupavky a tvrdé části. Očištěné maso pak nakrájíme na kusy o hmotnosti asi 300 g, vložíme je do nádoby a promícháme se solicí směsí a kořením rozmíchaným ve vodě. Maso necháme hodinu odpočinout a pak je umeleme nahrubo na řezačce (deska s otvory o průměru 10 mm). Umleté maso necháme ještě 24 hodin rozležet v lednici. Tuto masovou hmotu narážíme do vepřových střev, klobása má 2 nožičky o hmotnosti 200—250 g. Zavěsíme na hole a udíme ve vyhřáté udírně a to ihned hustým kouřem bez osušení střev, tak, aby výrobek získal tmavou barvu. Po zauzení klobásy v udírně zvolna douzujeme.

Paprikový salám 10 kg

2,5 kg předního hovězího masa, 5 kg libového vepřového masa bez kůže, 2,5 kg vepřového výřezu, 100 ml vody, sdíraná vepřová střeva
koření na 1 kg masa: 30 g soli, 2,5 g pepře, 5,5 g pálivé papriky, 4,5 g sladké papriky, 3 g mletého kmínu, 4 g třeného česneku

Předsolené hovězí maso umeleme na řezačce s deskou s otvory o průměru 2,5 mm. K masu pak přidáme vodu, ve které rozmícháme koření, a promícháním vypracujeme jemnou pojivou spojku. Při míchání můžeme použít mixér, maso se nám tím více zjemní. Předsolené vepřové libové maso i výřez umeleme na řezačce s deskou s otvory o velikosti 13 mm a vmícháme je do připravené spojky z hovězího masa. Narážíme do vepřových střev a tvoříme delší klobásy, nebo malé salámy. Udíme studeným kouřem, teplota v udírně nesmí přesáhnout 20 °C. Doba uzení závisí na tloušťce klobás, většinou však udíme 50—70 hodin. Jakmile má salám na povrchu zlatohnědou barvu, uhasíme ohniště, salámy však necháme ještě po dobu dvou až tří hodin zchladnout, než je přendáme do sušárny.

Sušení salámu

Proces zrání v sušárně je velmi důležitý. Prvních 6 až 10 dnů ponecháme salám v dokonalé temnotě při teplotě 10—14 °C, dalších 7 dnů teplotu neměníme, ale sušárnu budeme denně dvě hodiny větrat, nejlépe za ranního šera nebo za soumraku. Vlhkost při začátku sušení budeme udržovat okolo 90 % a postupně ji budeme snižovat až na 65 %. Po 12 dnech sušení se objevují první kolonie plísní, po dalších dvou dnech větráme již čtyři hodiny denně, teplotu regulujeme na 10—12 °C. Za větrného nebo slunečného počasí však nebudeme sušárnu větrat, zcela zásadně je nutné zabránit pronikání slunečních paprsků do sušárny. Při sušení salámy přemisťujeme ze středu do krajů a opačně. Po dvou měsících první kolonie plísní dozrají, ty pak očistíme jemným kartáčem, a tím se současně infikují plísní nenapadená místa. Po očištění salám znovu přesušíme a necháme dozrát při teplotě 15 °C. Doba sušení trvá celkem 90 dní.

Trampský salám 10 kg

6,5 kg předního hovězího masa, 3 kg vepřového výřezu, 500 g čerstvé slaniny, 500 ml vody, hovězí kroužková střeva nebo střeva umělá
koření na 1 kg masa: 23 g soli, 4 g strouhaného muškátového oříšku, 12 g pepře, 10 g třeného česneku

Nasolený a proleželý vepřový výřez umeleme přes desku s otvory o průměru 2,5 mm najemno. Čerstvou slaninu nakrájíme na úhledné kostičky o velikosti asi 1 × 1 cm. Proleželé, nasolené hovězí maso umeleme rovněž najemno jako vepřové. Do umletého hovězího masa postupně přidáváme určené množství vody s kořením a vymícháme. Pak přidáme mleté vepřové maso a dobře vymícháme v jemnou pojivou a tažnou hmotu. Nakonec přidáme krájenou slaninu, kterou do hmoty stejnoměrně zamícháme. Plníme do hovězích kroužkových střev o průměru 37—43 mm nebo do umělých střev (cutisin) a vážeme salámky asi 30 cm dlouhé. Zavázané salámky zakončíme očkem na zavěšení na hole. Salámky propícháme, zavěsíme na hole a vkládáme do teplé udírny. Udíme do zlatohnědé barvy 1½ až 2 hodiny. Pak dovaříme při teplotě 72—75 °C 15—20 minut. Po dovaření se výrobky zchladí ve studené vodě a pak se opět rozvěsí na hole k vychladnutí. Druhý den se vloží do udírny nad studený kouř k oschnutí na dobu jedné až dvou hodin.

Debrecínský salám 10 kg

7,5 kg vepřového masa (výřez, boky a laloky), 2,5 kg libového hovězího masa, voda, umělá střeva
koření na 1 kg masa: 22 g solicí směsi, 2,5 g pepře, 2 g sladké papriky, 1 g třeného česneku, ¼ g majoránky

Poměr vepřového masa by měl být ⅓ libového, ⅔ tučného. Obojí pokrájíme na kostky o hraně asi 2 cm. Pak přidáme solicí směs, promícháme, vložíme do nádoby, upěchujeme a dáme do chladničky na dva až tři dny proležet. Hovězí maso nakrájíme na kostky o hraně asi 2 cm nebo je umeleme přes desku s otvory o velikosti 20 mm, přidáme díl solicí směsi, promícháme, dáme do vhodné nádoby a necháme v chladničce rovněž na dva až tři dny proležet. Když je obojí

maso proleželé, tak nejprve umeleme najemno hovězí maso přes desku s otvory o průměru 2 mm, odebereme 1 kg takto umletého masa a za postupného přilévání vody vymícháme pojivou spojku. Pak do nádoby vložíme zbytek mletého hovězího masa a spojku, okořeníme, dobře zamícháme s nepatrným množstvím vody, přidáme kostky vepřového masa a vše dobře spojíme. Dáme do nádoby, necháme do druhého dne rozležet v chladničce. Narážíme do umělých střev (cutisín), děláme salámky asi 40 cm dlouhé, konce salámků zavážeme.

Zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a vyudíme dozlatova. Vyuzené salámy pak dovaříme v 72–75 °C horké vodě 1½ až 2 hodiny. Po dovaření necháme salám oschnout a pak ho vložíme znovu do udírny nad studený kouř na 15 minut. Hotový salám pak můžeme nechat na vzduchu jako jiné trvanlivé salámy.

Selský salám 10 kg

1,5 kg předního hovězího masa bez loje, šlach a krvavých částí, 1,9 kg libové vepřové kýty, 4,2 kg vepřového výřezu a vepřového boku, 0,9 kg vepřové plece bez kůže, 1,5 kg hřbetního syrového vepřového sádla, umělá střeva (cutisín) o průměru 55–65 mm

koření na 1 kg masa: 28 g solicí směsi, 2,5 g pepře, 6 g třeného česneku, 1 g cukru, 0,2 g koriandru, 0,3 g strouhaného muškátového oříšku, 10 ml vody

Hovězí maso, vepřovou kýtu a plec bez kůže a šlach jemně umeleme na řezačce zakončené deskou s otvory o průměru 2 mm. Do umletého masa pak přidáme část solicí směsi a koření, které rozmícháme ve vodě, vše dobře promícháme a necháme v lednici 24 hodiny odležet. Stejně umeleme i vepřový výřez, boky bez kůže a vepřové sádlo, přidáme zbytek solicí směsi, promícháme a necháme do druhého dne při teplotě 8–10 °C odpočinout. Pak obě směsi smícháme, důkladně promísíme a připravenou masovou hmotu plníme do střev. Salámy zavážeme a zavěsíme na hole, vkládáme je do vyhřáté udírny a udíme do zlatožluté barvy. Potom je dovaříme při teplotě 72–75 °C 1½ až 2 hodiny. Vychladlé salámy sušíme 10–14 dní za občasného přivádění studeného kouře.

Výroba domácího uzeného masa

Uzená šunka bez kosti

Proleželé šunky se po odříznutí kolínka vykostí a rozdělí na jednotlivé šály masa. Získané kusy masa zarovnáme, seřízneme přebytečný tuk a kůže a necháme prohřát ve vodě 40–50 °C teplé. Po prohřátí maso zavěsíme na hole, necháme okapat a vložíme do vyhřáté udírny. Udíme dozlatohněda.

Uzená rolovaná plec

Vykostěné proleželé plecko vysušíme utěrkou, třásně masa odřízneme, začistíme a pak plec tvarujeme – pevně a úhledně převážeme motouzem a zarolujeme. Rolovaná plec je zakončena očkem z motouzu umožňujícím zavěšení na hole. Zavinutou plec vložíme do vody 40–50 °C teplé prohřát na hodinu a po okapání zavěsíme do mírně vyhřáté udírny. Po oschnutí povrchu masa udíme pilinami z tvrdého dřeva do zlatohnědé barvy.

Debrecínská pečeně 10 kg

10 kg vykostěné vepřové pečeně, 15 čerstvých vajec, 150 g sladké mleté papriky

K výrobě debrecínské pečeně použijeme masité, proleželé vepřové pečeně. Pečeni nejdříve vykostíme, zbavíme ořezu a přebytečného tuku. Upravenou pečeni překrojíme na dvě stejné části, obnaženým masem (jádrem) přiložíme k sobě, vždy vyšší konec na nižší. Takto složenou pečeni úhledně zavineme motouzem a dobře utáhneme, aby zůstala rovná. Na jednom konci pečeně uděláme očko z motouzu k zavěšení pečeně na hůl. Zavinutou pečeni vaříme při teplotě 75 až 80 °C 1½ až 2 hodiny. Po uvaření vyjmeme z nádoby a rozvěsíme k vychladnutí. Druhý den pečeni potřeme štětcem sladkou paprikou rozšlehanou ve vejcích, vložíme do teplé udírny a udíme mírně teplým kouřem. Po oschnutí prvé vrstvy papriky v udírně, pečeni znovu potřeme a znovu udíme teplým kouřem do oschnutí. Pak oheň zasypeme pilinami a udíme zvolna 6 až 8 hodin.

Moravské uzené maso 10 kg

10 kg vepřových šunek nebo plecí, vepřová krev

Vykostěné maso z proleželých šunek nebo plecí začistíme od třásní masa a rozdělíme na kusy o hmotnosti 1 až 1,5 kg. Zavěsíme za očka z motouzu a ve vodě 90 až 100 °C teplé tzv. otužujeme po dobu 10–20 minut. Po otužení necháme maso oschnout. Pak je namočíme do zahuštěné vepřové krve, kterou připravíme tak, že ji za stálého míchání necháme v nádobě nad teplem zhoustnout a pak ji necháme vychladnout. Krev však nesmíme příliš zahustit, aby pak při máčení na mase dobře ulpěla. V krvi namočené kusy masa ihned zavěsíme na hole a vkládáme do vyhřáté udírny. Udíme zvolna doměkka, aby maso bylo bez další úpravy poživatelné. Přidáme-li do ohně jalovcové plody, získá výrobek charakteristickou vůni.

Cikánská pečeně 10 kg

10 kg vykostěné vepřové pečeně, 250 g vepřové krve, 20 g třeného česneku

Nasolenou a proleželou vepřovou pečeni, masitou a dobře vykostěnou, zbavíme tuku a úhledně zakrojíme. Takto upravenou pečeni překrojíme na dvě stejné části, obnaženým masem přiložíme k sobě, vždy vyšší konce na nižší. Takto složené části pečeně úhledně a stejnoměrně rolujeme motouzem a dobře utahujeme tak, aby zůstaly rovné. Po zarolování oba konce pečeně začistíme. Na jednom konci uděláme očko z motouzu k zavěšení na hůl. Zarolované pečeně pak spaříme 2 až 5 minut ve vařící vodě, načež je dovaříme při teplotě 80 °C 1 až 1½ hodiny. Po uvaření necháme vychladnout a oschnout. Pak potřeme pečeni rozetřeným česnekem (bez soli) a dáme ihned do mírně teplé udírny oschnout. Po oschnutí pečeni natřeme zhoustlou vepřovou krví nebo karamelem a vložíme zpět do vyhřáté udírny k zauzení. Zauzujeme kouřem z pilin.

Rolovaná šunka

Solenou a dobře proleželou šunku vykostíme, mimo kolena, které ponecháme v celku u šunky. Šunku při vyjímání bércových kostí opatrně podélně rozřízneme, aby se lépe rolovala. Dobře upravenou a od třásní masa očištěnou šunku počneme ze středu směrem ke kolenu rolovat asi na jeden prst od sebe silnějším motouzem. U kolena dobře zavážeme a vrátíme se s motouzem zase do středu, odkud rolujeme stejným způsobem ke druhému konci. Nakonec dvakrát po celé délce šunky každé obtočení motouzem podvlékáme. Na straně s kůží by mělo rolování i podvlékání vypadat pěkně. Takto upravenou zarolovanou šunku dáme udit do vyhřáté udírny. Udíme do zlatožluté barvy a vaříme jako jiné maso.

Uzená krkovička

Proleželou krkovičku prohříváme ve vodě 40–50 °C teplé 60 minut, pak ji zavěsíme na háčky za žebra na hole a vkládáme do teplé udírny. Po oschnutí se zauzuje kouřem z tvrdých pilin dozlatohněda.

Uzená pečeně

Proleželou vepřovou pečeni dáme prohřát do teplé vody. Pak ji zavěsíme háčkem k okapání a vložíme do teplé udírny.

Po oschnutí v udírně ji zauzujeme kouřem z tvrdých pilin do zlatožluté barvy.

Uzený bůček

Proleželé vepřové boky prohřejeme v teplé vodě, pak boky zavěsíme na háčky za žeberní část a necháme okapat od zbytku vody. Zavěsíme na hole a vložíme do vyhřáté udírny. Po oschnutí v udírně volně udíme kouřem z tvrdých pilin 3—4 hodiny, až bůček získá zlatožlutou barvu.

Uzená šunka s kostí

Proleželé šunky opláchneme ve vodě a pak je necháme 1½ až 2 hodiny prohřát ve vodě 40—50 °C teplé. Po prohřátí je zavěsíme na háčky za kosti patní, necháme okapat, ještě oškrábeme kůže od zbytku nečistot a zavěsíme na hole. Zavěšené šunky vložíme do vyhřáté udírny. Udíme zvolna 6 až 10 hodin, až získají zlatožlutou barvu.

Uzený vepřový jazyk s podjazyčím

Proleželé jazyky s podjazyčím prohříváme v teplé vodě asi 30 minut. Pak je zavěsíme na háčky, necháme okapat, zavěsíme na hole a vložíme do vyhřáté udírny, kde je necháme oschnout nad jasným ohněm bez kouře. Po oschnutí douzujeme kouřem z tvrdých pilin do zlatožluté barvy 3—4 hodiny.

Uzená žebírka a ocásky

Proleželá žebírka a ocásky prohřejeme ve vodě 30—40 °C teplé, pak je zavěsíme na háčky a necháme okapat. Okapané zavěsíme na hole a vložíme do vyhřáté udírny. Po oschnutí v udírně douzujeme 3 až 4 hodiny kouřem z tvrdých pilin do zlatožluté barvy.

Uzená kolena a vepřová hlava

Proleželá kolena a vepřové hlavy opláchneme v teplé vodě (30—40 °C). Zavěsíme na háčky a necháme okapat, pak zavěsíme na hole a vložíme do vyhřáté udírny. Po oschnutí v udírně se douzují 3 až 4 hodiny kouřem z tvrdých pilin do zlatohnědé barvy.

Výroba domácí uzené slaniny

Solení

K nasolení používáme silné, nepořezané kusy slaniny se zakrojenými konci.

Slaninu potíráme dostatečně čistou solí z obou stran. Takto nasolenou rovnáme na suchém místě na čistý dřevěný podklad, který navíc podložíme dřevěným hranolkem. Kusy slaniny klademe na sebe do hranice. Teplota místnosti by měla být +4 až +6 °C. Doba zrání je 14 až 21 dní. Dobře proleželá slanina je po vyuzení křehká.

Česká slanina

Vysokou slaninu, která byla 14 až 21 dní nasucho nasolena, pouze opláchneme ve studené vodě, necháme okapat, zavěsíme na háčky, dáme na hole a vložíme do vyhřáté udírny. Udíme do citrónovězluté barvy 6 až 8 hodin. Jsou-li piliny, kterými udíme, příliš suché, skropíme je vodou, aby rychle nehořely a slanina se nám nepotila.

Moravská slanina

Moravská slanina je vlastně silně vyuzená solená slanina nebo těžký tučný bok bez žebírek. Vyuzenou slaninu nebo bok několikrát potřeme vepřovou krví a takto obarvené pak necháme před uzením ve vyhřáté udírně dobře oschnout. Udíme podobně jako českou slaninu.

Paprikovaná slanina

Solenou slaninu dáme zvolna vařit, silnější kusy pak ještě tzv. otužit (viz str. 19). Polotuhou slaninu vyjmeme z vody, necháme vychladnout a pak zatížíme prknem, aby byla rovná. Z úplně studené krájíme 100—150 g těžké kousky, které opaprikujeme v suché sladké paprice. Můžeme však použít jiného způsobu. Z povařené slaniny nakrájíme kusy 300—500 g těžké, potřeme je paprikou rozředěnou v teplé vodě s 2 rozšlehanými syrovými vejci. Potřené kusy slaniny pak zavěsíme za ouška z motouzu na hole a dáme do mírně vyhřáté udírny oschnout.

Anglická slanina

Tučné a dobře proleželé vepřové boky položíme na stůl kůží navrch a naklepáním dřevěným plochým předmětem je vyrovnáme. Pak vyjmeme jednotlivá žebírka až k chrupavčitým kloubům, ale vše bez hlubokých zářezů do masa. Pak zařízneme maso do obdélníkového tvaru na kusy o hmotnosti 1 kg, jednotlivé kusy opatříme očky z motouzu a zavěsíme na hole. Vkládáme do mírně vyhřáté udírny a udíme zvolna 2—3 dny, aby byla slanina způsobilá k jídlu i bez vaření.

Přibližné doby uzení některých výrobků v udírnách

Druh výrobku	Hmotnost	Teplota kouře	Doba douzení výrobku
Párky		90 °C	90 minut
Vuřty		90 °C	90 minut
Špekáčky		90 °C	90 minut

Předpokládané doby uzení a dovařování domácích výrobků:

Druh výrobku	Doba uzení	Teplota	Přibližná doba dovařování	Průměr střev
Vuřty	60—70 min.	72—75 °C	10—15 min.	32—43 mm
Špekáčky	70—75 min.	72—75 °C	10—15 min.	34—46 mm
Klobásy:				
Hanácké	40—60 min.	72—75 °C	20—30 min.	34 mm
Slovácké	40—60 min.	72—75 °C	20—30 min.	30—34 mm
Moravské	40—60 min.	72—75 °C	15 min.	34 mm
Chalupářské	40—60 min.	72—75 °C	20—30 min.	34 mm
Selské	40—60 min.	72—75 °C	20—30 min.	34 mm
Kari	40—60 min.	72—75 °C	20—30 min.	34 mm
Uzená masa	120—150 min.	72—75 °C	doba vaření podle velikosti kusu masa	

Klobásy		90 °C	90 minut
Cigárka		90 °C	90 minut
Uzený bůček	1,5–2 kg	90 °C	45–60 minut podle šíře střev
Uzená krkovice	1–1,5 kg	90 °C	3–4 hodiny
Uzená pečeně	1–1,5 kg	90 °C	4–5 hodin
Uzená plec	1–1,5 kg	90 °C	4–5 hodin
Uzená šunka s kostí	5–7 kg	85 °C	6–10 hod. udí se zvolna do zlatožluté barvy

Tepelná úprava výrobků dovařováním

Uzením zbarvené uzenářské výrobky se dovářejí při průměrné teplotě 72 až 75 °C různě dlouhou dobu, podle velikosti obalu. Při tepelném zpracování výrobků dovařováním nevznikají takové ztráty na hmotnosti jako při douzování. Musí se však konzumovat dříve než výrobky, které jsou douzené. Při vaření je nutno si pamatovat.

1. Nepřeplňovat nádoby uzenářskými výrobky, ty musí být vždy dostatečně obklopeny vodou. Voda k vaření musí být vždy zbavena tukového povlaku.
2. Při vaření špekáčků, vuřtů, točených salámů, salámů vkládáme výrobky do nádoby s vodou stále zavěšené na holích a necháme je na nich zavěšeny po celou dobu vaření. Výrobek musí být zcela ponořen ve vodě po celou dobu vaření. Povařený výrobek opět vyjmeme z vody zavěšený na holích a necháme vychladnout.

Domácí lisovaná šunka — 1 kg

1 kg libové vykostěné vepřové plece bez kůže, 25 g soli, 1 lžička cukru, 100 ml vody

Vepřovou plec nakrájíme na kostky o velikosti asi 3 × 3 cm, vložíme je do nádoby, přidáme sůl, cukr a vodu a dobře vše promícháme. Zamíchané maso vložíme do chladničky a necháme v teplotě 4 °C dva dny proležet. Proleželé maso pak vložíme do mikrotenového sáčku a dobře stlačíme, pak sáček s masem vložíme do připravené formy, formu uzavřeme, vložíme do hrnce s vodou a vaříme při teplotě 80 °C přibližně dvě hodiny. Uvařenou šunku necháme ve formě vychladnout, po vychlazení asi za dvě hodiny formu otevřeme.

Uzená vařená krkovice

Uzenou krkovici vložíme do vody 98 °C teplé a vaříme po dobu pěti minut, pak teplotu snížíme na 85–82 °C, při této teplotě pak krkovičku dovaříme. Přibližná doba vaření dvě až tři hodiny.

Vařená šunka

Proleželou uzenou šunku s kostí vložíme do vařící vody. Po pětiminutovém varu snížíme teplotu na 90 °C a necháme tak po celou jednu hodinu. Další dvě hodiny udržujeme teplotu na 85 °C. Pak necháme teplotu klesnout, ne však pod 80 °C. Po této době zkusíme, zda je šunka vařená, a to vpichnutím špejle do jejího středu. Špejle musí být suchá, to je známka dostatečného uvaření. Šunku pak opláchneme studenou vodou a necháme vychladnout. Dobře vařená šunka je šťavnatá.



Uzené výrobky přímo z udírny

Výroba domácích masových konzerv

Domácí zabijačka nám poskytuje značné množství masa, sádla a dalších surovin. Protože veškeré maso nespotřebujeme při vlastní zabijačce, to ani není účel, značnou část se snažíme po domácku zavařit — konzervovat. K úspěšnému konzervování je však třeba mít určité odborné znalosti a dodržovat pravidla — především:

— důsledné dodržování výrobního postupu
— správná volba materiálu a jeho úprava
— naprostá čistota materiálu a nářadí
— bezvadné zavírací a sterilační zařízení a nádoby (sklenice a plechovky)

Při výrobě konzerv po domácku je nutné věnovat náležitou péči celé věci. Trvanlivost, která je u konzerv požadována, je zde nejhlavnější vlastností.

Potřebné náčiní při výrobě

Základní inventář by měly tvořit: ruční uzavírací stroj obalů z plechu, uzavírací hlava při použití skleněných obalů, plechovky, sklenice, víčka, pracovní stůl, potřebné nádoby (různé hrnce), naběračky, cedníky, nože, vidličky, velký hrnec na zavařování konzerv, teploměr. To je však jen přibližný inventář. V případě, že budeme konzervovat do skla, odpadá ruční uzavírací stroj, apod.

Maso k výrobě konzerv

Je dobře si pamatovat zásadu, že na dobré konzervy je nutné používat jen dobré maso. Maso příliš mladé obsahuje více vody, maso staré je zase tvrdší (suché). V každém případě je však třeba pro každý druh konzervy volit takové maso, aby kvalitou odpovídalo požadavkům na určený druh.

Přísady používané při konzervování

Je nutné se také zmínit o surovinách, které potřebujeme k úpravě konzerv. Z prvních, které přicházejí v úvahu, je voda, ať už k oplachování, nebo k samotné úpravě. Ta musí být samozřejmě vždy zdravotně nezávadná. Dále je to sůl, koření, zelenina — ta musí být vždy bezvadně čistá, čerstvá a řádně omytá, cibule suchá, tvrdá bez jakékoli nákazy. I ostatní přísady nutné k výrobě musí být vždy nezávadné.

Předvaření a úprava

Obsah masných konzerv většinou upravujeme před vlastním plněním do plechovek nebo sklenic vařením, uzením, pečením nebo jiným způsobem, abychom výrobek již předem opracovali, také proto, abychom zvýšili trvanlivost konzerv a současně docílili potřebné úpravy a chuti. Maso, které má zůstat v celku, jako guláše, pečeně a podobně upravená jídla, je nutné jen částečně podusit nebo předvařit — předpéci, aby tím maso ztratilo syrový a uvnitř krvavý vzhled. Takové maso je pak po sterilační době přiměřeně měkké, nerozpadá se a je chutné. Nebudeme míchat mladé a staré maso, protože bychom nedocílili jednotnosti a měkkosti pokrmu.

Uzavírání konzerv

Není-li konzerva dobře uzavřena, je zmařena veškerá naše práce a materiál. Proto dbejte, aby byl uzavírací ruční stroj nebo uzavírací hlava v bezvadném stavu. Uzavírání se musí věnovat náležitá pozornost. Konzervy nebudeme přeplňovat, takové se špatně zavírají a zůstanou často vypouklé. V konzervách s obsahem tekuté náplně musí být vždy maso, párky apod. potopeno. Zásadou při konzervaci by mělo být co nejdříve obsah uzavřít a sterilovat. Ukáží-li se po uzavření některé konzervy vadné (vypouklá víčka), ihned je spotřebujeme.

Sterilování konzerv

Řádně uzavřené konzervy, plechovky, sklenice musíme co nejdříve sterilovat, aby obsah nepodléhal škodlivým změnám. V našich podmínkách pro konzervy, které sterilujeme při teplotě do 100 °C, stačí obyčejný kotel nebo větší hrnec s poklicí. Při sterilování musí být voda při vložení konzerv v plném varu a konzervy úplně ponořeny ve vodě. Samozřejmě, že var po vložení konzerv na chvíli ustane, po chvíli se voda počne opět vařit a od té doby počítáme dobu sterilování. Je-li třeba, teprve nyní upravíme nižší teplotu. Po celou dobu sterilování musí být konzervy celé ponořeny ve vodě. Po určené době sterilování konzervy vyjmeme a ve studené vodě ochladíme. Je dobře si poznamenat počátek sterilování. Sterilování je vedle čistoty, dobrého materiálu a důsledného zpracování nejdůležitějším činitelem trvanlivosti konzerv. Sterilování je ovšem také závislé na obsahu konzerv. Při vyšší teplotě a delší době sterilování, než jaké jednotlivé druhy surovin potřebují, bychom mohli celý obsah zničit — rozvařit.

Hygiena práce a zacházení se surovinou při výrobě konzerv

Při výrobě domácích konzerv musíme dodržovat určité zásady hygieny práce. Suroviny by se měly zpracovávat v chladnější místnosti, potřebný inventář — stoly, hrnce, nože, sekáče, naběračky a podobně musí být naprosto čisté. Stejně budeme zacházet se surovinou, kterou budeme zpracovávat. Základní surovinou je maso, to by mělo být čerstvé, odleželé, vychlazené a čisté. I ostatní suroviny musí být čerstvé, dobře očištěné, opláchnuté ve vodě a okapané. Konzervy téměř nekořeníme, nebo přidáváme koření hned na začátku úpravy, aby se důkladně povařilo.

Uskladnění a čištění konzerv

Sterilované konzervy ochlazené ve studené vodě ihned otřeme suchým hadrem. Pak konzervy rozestavíme k úplnému vychladnutí do vzdušné místnosti. Konzervy uskladňujeme při teplotě 4 až 15 °C, chráníme je před slunečními paprsky. Nejvhodnější uskladnění je ve stejnoměrné teplotě v tmavé místnosti — sklep, spíž apod.

Obaly na konzervy

Nejčastěji asi budeme používat plechovky nebo skleněné zavařovací láhve. Před plněním budeme veškeré obaly řádně sterilovat. Plníme jen obaly nepoškozené, plech nesmí být zdeformován, sklenice otlučené (především na uzávěru), což by mělo za následek špatné uzavření a znehodnocení obsahu.

Označení výroby

Papírovým proužkem přelepíme konzervu, kde si vyznačíme obsah konzervy a datum výroby.

Konzervování klobás a párků

Při konzervaci těchto výrobků je třeba věnovat zvláštní pozornost čistotě, a tu bezpodmínečně dodržovat. Klobásy a párky, které budeme plnit do nádob se vždy douzují. Při uzení je ale budeme zavěšovat na dráty (asi 0,5 cm silné), aby místa, kde je párek přetočen, nezůstala syrová. V těchto místech se totiž nejvíce kazí. Před vložením do sklenic klobásy, párky opláchneme v horké vodě, necháme je okapat a pak čistýma rukama plníme do sklenic tak, aby nebyly přeplněny, klobásy pomačkané a pokřivené. Naplněné obaly zalijeme 3% solným lákem (na 10 l vody 300 g soli), který jsme předem nechali dobře převařit po dobu pěti minut. Konzervy však vždy zaléváme studeným lákem!

Uzavřené sklenice vkládáme do vody 80 °C teplé a teplotu vody necháme stoupnout na 90 °C. Při teplotě 90 °C sterilujeme asi 35 minut. Takto získáme polokonzervy s omezenou dobou skladování.

Hovězí guláš

1 kg předního hovězího masa, 150 g vepřového škvařeného sádla, 400 g cibule, 20 g sladké mleté papriky, mletý pepř, majoránka, třený česnek, sůl, vývar z kostí

Hovězí maso zbavíme šlach a přebytečného tuku, nakrájíme na kostky a vložíme do kastrolu, kde jsme předtím na sádle dozlatova osmažili cibuli. Osolíme, okořeníme a opečeme, necháme pustit masovou šťávu, pak podlijeme vývarem z kostí, aby se maso nepřipálilo. Maso občas mírně podléváme a mícháme. Potom maso vyndáme z kastrolu. Omáčku ještě provaříme. Maso plníme do připravených čistých obalů a zaléváme omáčkou, aby vnikla až ke dnu obalu. Pak přiklopíme víčkem, uzavřeme a sterilujeme asi 30 minut. Pak ochladíme ve studené vodě, obal očistíme a rozložíme k dokonalému vychlazení.

Bůčková konzerva

1 kg vepřového bůčku bez kosti, 50 g vepřového sádla, 1 kg cibule, 30 g soli, kmín a rozetřený česnek podle chuti, vývar z kostí

Vepřový bůček bez kosti nakrájíme na větší stejnoměrné kostky a dáme dusit na dozlatova osmaženou cibulku. Osolíme, okmínujeme, přidáme rozetřený česnek a vše řádně zamícháme. Necháme maso pustit šťávu, občas mícháme a podléváme vývarem z kostí. Když přestane maso být uvnitř krvavé, vyjmeme ho z nádoby a šťávu ještě krátce povaříme. Maso plníme do připravených obalů, zalijeme šťávou, uzavřeme a ihned sterilujeme asi 40 minut.

Vepřový guláš

1 kg vykostěného nepatrně tučného vepřového plecka, 80 g vepřového škvařeného sádla, 150 g cibule, 30 g soli, 10 g sladké mleté papriky, mletý pepř, kmín, vývar z kostí

Vepřové plecko nakrájíme na větší kostky zbavené kůže. Na sádle usmažíme drobně nakrájenou cibulku dozlatova a přidáme maso. Maso osolíme, přidáme papriku, mletý pepř a kmín, zamícháme a dusíme, až maso pustí šťávu a pak mírně podlijeme vývarem z kostí. Maso dusíme za občasného podlévání vývarem a míchání. Když maso není již uvnitř krvavé, vyjmeme ho z nádoby, šťávu necháme ještě povařit. Pak maso plníme do připravených obalů a doléváme šťávou, aby bylo zcela ponořené, uzavřeme a sterilujeme 30 až 35 minut.

Vepřová pečeně, krkovička, plec

1,5 kg vepřové pečeně (krkovičky, plece), sůl, kmín, 80 g vepřového sádla

Každý druh masa budeme připravovat samostatně. Výrobní postup je však stejný. Vykostěné maso nakrájíme na kusy o hmotnosti asi 1,5 kg, osolíme, okmínujeme a dáme do vyhřáté trouby péci. Mírně maso podléváme teplou vodou a vypečenou šťávou maso přeléváme. Pečené maso necháme poněkud tužší a krájíme je na stejnoměrné díly, které vkládáme do obalů. Předtím dáme do vypečené šťávy ještě vysmahnout drobně rozsekané kosti z vykostěného masa, zasypeme kmínem, přidáme vepřové sádlo a necháme kosti vypéci za stálého míchání. Je-li šťáva hnědá a hustá, zalijeme ji horkou vodou a necháme provařit. Provařenou šťávu přecedíme přes hustý cedník. Potom maso vkládáme do obalů a zalijeme šťávou tak, aby bylo celé ponořené, uzavřeme obaly a sterilujeme. Pro tento druh konzerv jsou nejvhodnější obaly na 1 kg.

Přibližné doby sterilace:

Druh výrobku	Hmotnost konzervy	Teplota sterilace	Doba sterilace
Játrové paštiky	60–80 g	110 °C	25 min.
	80–120 g	110 °C	30 min.
	120–160 g	110 °C	35 min.
Hovězí guláše	250 g	110 °C	25–30 min.
a hovězí pečeně	500 g	110 °C	35–40 min.
Vepřové guláše	250 g	115 °C	30–35 min.
a vepřová masa	500 g	115 °C	40–45 min.
Telecí guláše a masa	250 g	115 °C	30–35 min.
na různé způsoby	500 g	115 °C	40–35 min.
Skopové maso	250 g	118 °C	30 min.
	500 g	115 °C	80 min.
Konzervování klobás	600 g	90 °C	35 min.
a párků	(6 kg)		
	1 kg	90 °C	35 min.
	(10 kg)		
Přesnídávkové			
polévky	1 l	115 °C	80 min.

Použijeme-li ke sterilaci obyčejného kotle nebo jiné nádoby, vaříme při plném varu dvakrát tak dlouho, než je u jednotlivých výrobků uvedeno, v případě, že se požaduje větší teplota než 100 °C. Vyšší teploty však můžeme docílit, jestliže do vody vsypeme větší množství soli, tolik, až při plném varu dosáhneme potřebného stupně.

Výroba domácích paštik

K základním surovinám (maso, játra, drůbež, zvěřina), ze kterých budeme paštiky připravovat, patří také další doplňky včetně koření, které paštikám dává charakteristickou chuť. Při ochucování paštik připravených z masa, jater či drůbeže budeme nejčastěji používat směs paštikového koření (pepř, nové koření, tymián, hřebíček, bobkový list, mletá paprika sladká a další), bílé přírodní víno, víno Madeira, koňak, brandy, rum. Při výrobě zvěřinových paštik budeme používat paštikové koření (hřebíček, muškátový oříšek, muškátový květ, pepř, bobkový list, bazalku), bílé nebo červené víno, koňak, brandy, víno šery, česnek a jalovec. Dobrou chuť dodávají paštice také lanýže, žampióny a sardele. Při výrobě paštik musíme dbát, aby základní hmota byla velmi jemná, proto játra, maso a slaninu vždy třikrát umeleme na masovém strojku přes co nejjemnější desku nebo vyšleháme na mixeru. Paštikovou směs plníme do paštikového tvořítka, porcelánového hrnku s poklicí, do ohnivzdorné misky s poklicí, do široké zavařovací sklenice nebo do plechovky. Tvořítka před vložením paštikové hmoty vymažeme sádlem nebo vyložíme tenkými plátky slaniny. Po naplnění klademe na povrch paštikové směsi plátek slaniny. Tvořítka dobře uzavřeme, aby při vaření nevnikala dovnitř voda. Při použití plechovek uzavíráme víčky na uzavíracím ručním stroji. Paštikovou směs pečeme nebo vaříme ve vodní lázni nebo sterilujeme. Paštiky vaříme při teplotě 75 až 85 °C 1½ hodiny. Uvařenou či sterilovanou paštiku necháme dobře vychladnout a uložíme do chladné místnosti.

Směs paštikového koření

6 kuliček černého pepře, 5 kuliček nového koření, špetka tymiánu, 1 bobkový list, 2 hřebíčky, špetka mletého zázvoru nebo strouhaného muškátového oříšku

Toto koření rozemeleme, prosijeme přes jemné síto a uschováme ve sklenici se zabroušenou zátkou. Koření nepřipravujeme zbytečně do zásoby, protože částečně ztrácí aróma.

Příprava slaninových listů

Při výrobě některých druhů paštik je zapotřebí slaninových listů-plátků k obalení výrobku nebo k vyložení formy. Používáme solenou slaninu, tuhou a vysokou, kterou položíme na pracovní stůl kůží navrch a plochým předmětem naklepeme, aby se vyrovnala. Pak obrátíme kůží dospod a tenkým dlouhým nožem řežeme ze slaniny tenké listy. První plát slaniny odkládáme, neboť obsahuje mnoho soli. Listy mají být co možná nejtenčí, ale nesmějí se trhat. V domácích podmínkách je možné při výrobě paštik používat různé druhy obalů, ve kterých budeme paštiky vařit nebo sterilovat, s přihlédnutím, v jakém časovém období je budeme uchovávat. V případě delšího uchování budeme paštiky plnit do plechových krabic. Při výrobě pro přímou spotřebu můžeme použít zavařovací sklenice, masovky. Sklenice můžeme vyložit plátky slaniny nebo je můžeme vymazat škvařeným sádlem, vepřovým, husím či kachním. Paštiky plněné do forem dobře uzavřeme a vaříme ve vodní lázni, sklenice masovky v páře.

Játrová paštika — 10 kg

2,5 kg vepřových jater, 2,5 kg vepřové libové plece, 5 kg vepřového tučného boku a laloku nebo vepřového výřezu
koření na 1 kg masa: 22 g soli, 2 g bílého pepře (nebo i černého), 1 g zázvoru, ¼ g skořice, ¼ g muškátového květu, špetka paštikového koření, 50 g cibule, sádlo

Vepřová játra nakrájíme na tenčí plátky a dáme na 12 hodin do 10% solného láku (na 10 l vody 100 g soli) rozležet.

Tučné vepřové maso bez kůže nakrájíme na kostky o velikosti asi 3 × 3 cm a vložíme je také na 12 hodin do nádoby s 10% solným lákem. K vepřovým bokům přidáme rovněž na kostky nakrájenou vepřovou plec. Druhý den játra vyjmeme z láku a spaříme, ovšem tak, aby zůstala měkká. Proleželé tučné vepřové a plec vyjmeme také z láku a zvolna napůl uvaříme. Po vychladnutí vše, játra, plec i tučné vepřové umeleme několikrát přes nejjemnější desku společně s cibulí zpěněnou na sádle. Dobře okořeníme a promícháme. Plníme do obalů, po sterilaci necháme vychladnout, obaly očistíme a uložíme do tmavé, suché a chladné místnosti.

Bílá paštika — 1 kg

300 g světlých vepřových jater, 300 g libového vepřového ramínka bez kůže, 400 g tučného vepřového bez kůže (bůček, lalok), 1 vejce, 100 ml sladké smetany, 100 g hrubé mouky, 25 g soli, 3 g bílého nebo černého pepře, 1 g zázvoru, ¼ g strouhaného muškátového oříšku, 100 g cibule, špetka paštikového koření (str. 23), sádlo

Vepřová játra, zbavená žilek a žlučovodu, podélně rozřízneme a na chvilku namočíme do studené vody, opláchneme, necháme okapat, pak dvakrát umeleme přes jemnou desku s cibulkou usmaženou na sádle dozlatova. Přes jemnou desku umeleme také dvakrát libové vepřové maso i tučné vepřové bez kůže (nejlépe laloky). Abychom získali jemnou hmotu, můžeme použít k vyšlehání mixeru, nejprve vložíme játra a začneme mixovat na pomalejší obrátky; postupně rychlost zvětšujeme, až jsou játra ušlehaná, pak zmírníme obrátky a přidáme ostatní vepřové maso, nejprve libové a pak tučné a znovu stejným postupem mixujeme. Když je masová hmota dostatečně jemně vyšlehaná, přidáme postupně koření, mouku, vejce, smetanu a ještě dobře prošleháme. Hotovou hmotu plníme do forem vyložených slaninovými plátky, povrch hmoty urovnáme, přikryjeme plátkem slaniny a formu uzavřeme. Vložíme do vroucí vody a pak upravíme teplotu vody na 80 °C. Vaříme podle velikosti formy 1½ až 2 hodiny. Paštikovou hmotu však můžeme dát i do zavařovací sklenice se širším hrdlem, plníme jen do poloviny láhve a vaříme ve vodní lázni při teplotě 80 °C také 1½ až 2 hodiny. Když chceme paštiku z formy vyklopit, vnoříme ji vychladlou na okamžik do horké vody a vyklopíme. Ukládáme v chladu.

Chalupářská paštika — 1 kg

700 g vepřové plece bez kosti a kůže, 300 g vepřového bůčku bez kůže, 22 g soli, 2 g mletého pepře, ¼ g zázvoru, ¼ g drceného kmínu, 60 g hladké mouky, 200 ml mléka, 2 vejce, 2 natvrdo uvařená vejce, špetka paštikového koření (str. 23)

Vykostěný vepřový bůček zbavený kůže a vepřovou plec bez kůže nakrájíme na kostky o hraně asi 5cm, prosolíme, promícháme, dáme do nádoby a necháme 48 hodin v chladničce proležet. Proleželé maso rozemeleme přes jemnou desku nejméně třikrát, pak přidáme koření, mouku a vejce. Paštikovou hmotu vyšleháme za postupného přilévání mléka v jemnou hmotu. Podle potřeby můžeme ještě dochutit. Plníme do paštikových forem vyložených plátky slaniny. Do zpola naplněné formy klademe oloupaná natvrdo vařená vejce, formu doplníme masovou hmotou, na kterou klademe plátek slaniny. Dobře uzavřeme a vaříme při 80 °C dvě hodiny. Po uvaření necháme vychladnout a uložíme v chladu.

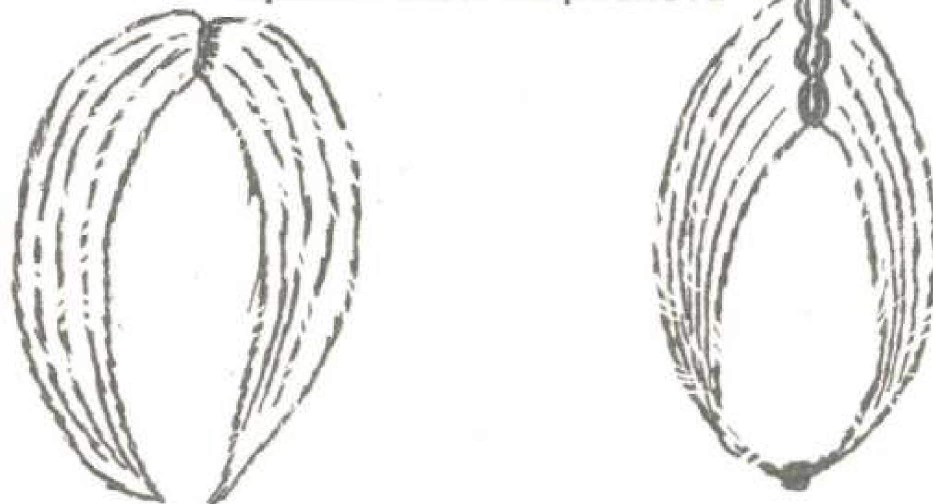
Příprava a uzení ryb

Rybí maso je lehce stravitelné, jemné a chutné. Nejchutnější je ryba čerstvá, upravená ihned po zabití. Nevýhodou rybího masa je, že podléhá rychle zkáze. Proto zabitou rybu ihned vykucháme, oškrábeme, odstraníme ploutve a žábry a maso co nejdříve zpracujeme. Rybu zabijeme tak, že zabalenou v utěrce ji položíme na prkénko hřbetem nahoru a úderem paličkou do hlavy ji omráčíme, potom ihned ostrým nožem přeřízneme páteř těsně za hlavou a ještě píchneme nožem do zadní části ocasu, aby vykrvácela. Dáváme pozor, aby nám krev (zvláště z úhoře) nevnikla do oka nebo do rány. Obsahuje totiž jedovatou látku, která se ale dalším zpracováním ničí. Ryby zbavujeme šupin ihned po zabití. Zaschlé šupiny drží příliš pevně a při škrábání bychom mohli potrhat kůži. Šupiny odstraňujeme tupou stranou nože nebo zvláštní škrabkou na šupiny, a to směrem od ocasu k hlavě.

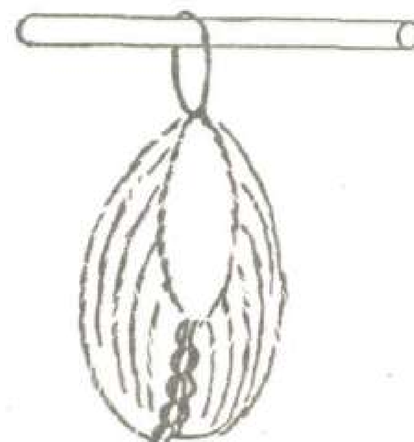
Kuchání ryb

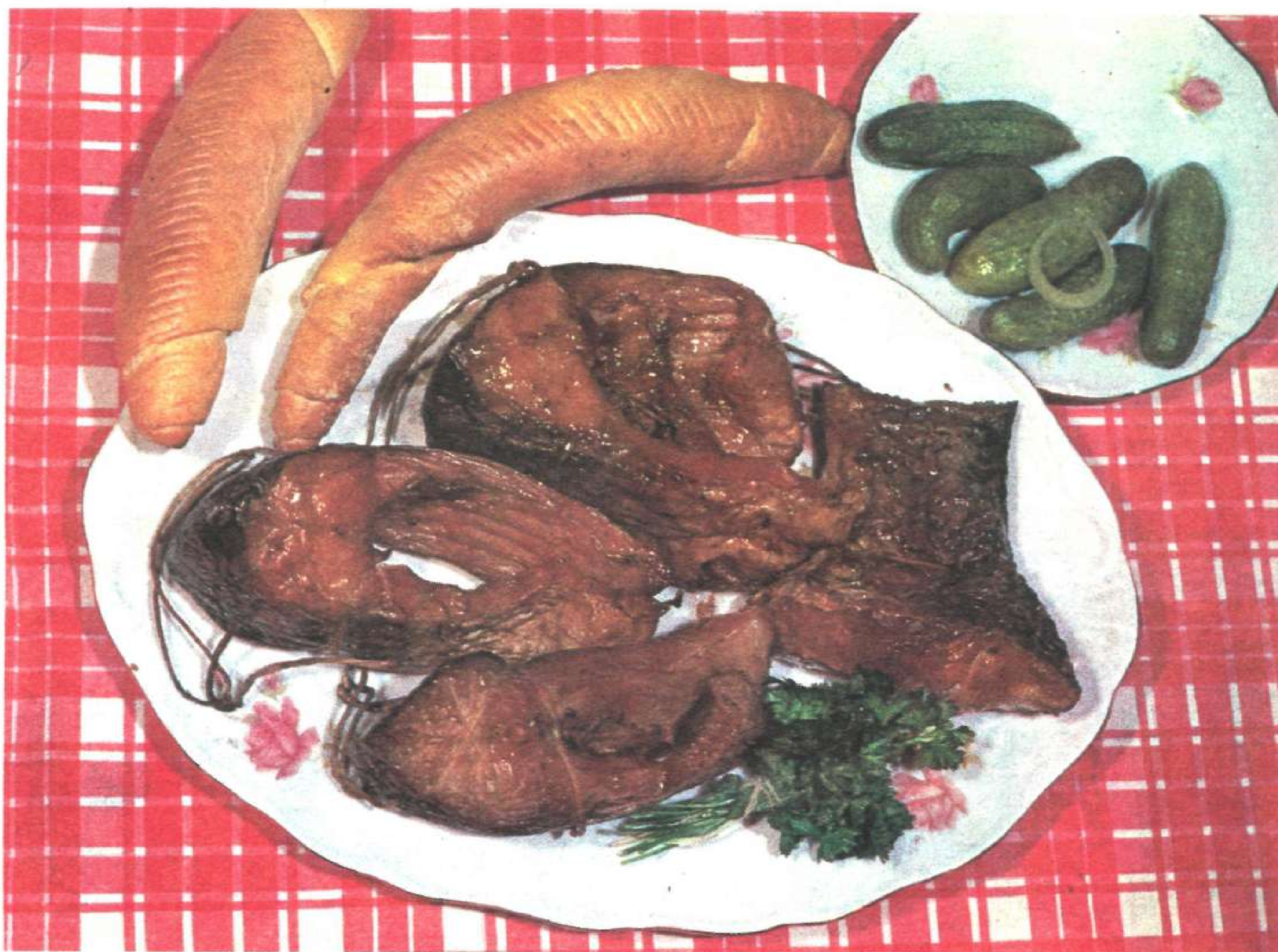
Očištěnou rybu kucháme tak, že jí rozřízneme břišní stěnu špičkou ostrého nože od řitního otvoru až k hlavě; nůž nesmí zasahovat hluboko do dutiny břišní, abychom nepoškodili vnitřnosti. Když rybu otevřeme, vyjmeme vnitřnosti prsty, uvolníme je od stěn břicha a vytrhneme jícen. Vnitřnosti opatrně vyjmeme a nejdříve oddělíme měchýř, jikry nebo mlíčí, ze zbylých vnitřností povytáhneme jícen a odstraníme žlučový váček z jater. Pak odstraníme zbylá střívka z vnitřku ryby, sedlou krev a tuhou blánu, která je na páteři. Ryby

Způsob uzení na podkovu



Větší očištěnou, vykuchanou rybu porcujeme řezem nože přes hřbet a dutinu břišní ryby. Porce široké 6–8 cm motouzem svážeme na konci dutiny břišní zakončené očkem z motouzu a zavěsíme na hůl.





Uzený kapr

dobře vypláchneme, ale dlouho je nemáčíme. Před tepelným zpracováním můžeme jednotlivé porce ryby mírně osolit, aby se maso proleželo před další úpravou.

Stahování ryb

Mladé ryby se obyčejně nestahují. Stahujeme jen ryby starší, velké a ty, které mají příliš silnou kůži. Rybu nařízneme ostrým nožem za hlavou na hřbetě a řez vedeme po obou stranách ryby až k ocasu. Pak položíme rybu na stůl, naříznutou kůži uchopíme utěrkou a opatrně stahujeme. Úhoře stahujeme tak, že kůži nařízneme kolem dokola hned za hlavou, pověsíme ho za hlavu a utěrkou stahujeme kůži od hlavy k ocasu.

Ryby můžeme vařit, péci, smažit, dusit, marinovat, vkládat do rosolu a udit.
K vaření se hodí pstruh, maréna, candát, okoun, štika, kapr, lín, drobné bílé ryby a ryby mořské.
K pečení se hodí všechny druhy ryb. Pečeme je v celku i porcované.
Ke smažení se rovněž hodí všechny druhy ryb. Smažíme je v celku, a to všechny menší a drobnější, nebo rozdělené na porce. Je však škoda, že vůně a chuť jednotlivých ryb smažením zaniká. Tento způsob úpravy ryb je sice velmi oblíbený, ale ryby jsou pak hůře stravitelné.
K dušení se hodí ryby, které nemají mnoho kostí, nebo je lze snadno vykostit, to jsou např. ryby lososovité, štika, úhoř.
K marinování se hodí všechny druhy ryb, nejčastěji však se takto využijí drobné rybky a ryby s větším množstvím kůstek. Je ale možno takto upravovat i ostatní větší ryby dělené na porce.
K rosolování se hodí téměř všechny druhy ryb, zejména candát, štika, úhoř, kapr a lín. Využíváme přitom toho, že se při vaření ryb, zejména šupin, kůže, hlavy a ploutví vytváří rosol. Rosol však připravujeme i ze želatiny, telecích nožiček apod.

Vhodné druhy ryb k uzení

sladkovodní	způsob uzení	mořské	způsob uzení
cejn	v celku na podkovu	sleď	v celku
kapr	v celku na podkovu	makrela	v celku
úhoř	v celku	treska	v kusech (porce)
lín	v celku	vyza	v kusech (porce)
okoun	v celku		
podoustev	v celku		
sumec	v kusech na podkovu		

Udit můžeme jak sladkovodní, tak i mořské ryby, které jsou k uzení velmi vhodné. Ryby udíme vykuchané, hlavu vyčištěnou od žaber, omyté ve vodě a před vložením do udírny okapané. Udit můžeme celé kusy, ryby půlené i jednotlivé porce ryb. K uzení se hodí nejlépe ryby tučné, ale udit můžeme i ryby méně tučné. Velké šupiny z ryb odstraníme, malé šupiny nemusíme, neboť kůže se z uzené ryby před jídlem stejně stahuje. Větší ryby nasolíme den předem, aby se proležely, menší kusy stačí nechat proležet v soli dvě až čtyři hodiny. Sůl zatíráme rukou do kůže a do dutiny břišní, na 1 kg ryb 30—40 g soli. Před zavěšením ryb na hole přebytečnou sůl oklepeme. Celé a půlené ryby zavěšujeme na železné háčky zaháknuté v žaberním otvoru nebo je navlékáme na silnější dráty provlečené stejným způsobem. Jednotlivé kusy ryb (porce) zavěšujeme za očko z motouzu. Ryby pak pomocí háčků či motouzu zavěsíme na hole. Ryby celé, půlené i porce zavěšujeme vždy samostatně. Neboť i doba uzení je různá, podle velikosti kusů, usnadní nám to i vlastní manipulaci při uzení. Ryby zavěšujeme tak, aby se jedna druhé nedotýkaly, aby kouřové médium působilo na celý povrch ryby. Na háčky věšíme obvykle pouze malé ryby, větší by spadly. Velké ryby můžeme pro bezpečnější uzení ovázat motouzem.

Z mořských ryb, které jsou u nás dostupné, budeme nejčastěji udit sledě, makrely, tresky a vyzu, jsou již obvykle nasolené. Udit je budeme vykuchané v celku nebo jako jednotlivé porce. Ryby před uzením opláchneme ve vodě, očistíme, navlékneme na háčky a necháme okapat. Při uzení budeme postupovat tak, že ryby okapané a zavěšené na holích dáme do předem vyhřáté udírny o teplotě 60 °C. Vlastní proces uzení začíná od doby, kdy se začíná vytvářet kouřové médium. Ryby v udírně nejprve osušíme nad mírně ostrým jasným plamenem. Dřevo musí být suché, aby nevznikala pára, polena se kladou přes sebe. Tento proces trvá 60 až 90 minut. Aby byly ryby stejnoměrně vyuzené, musíme je v udírně občas přeložit. Po oschnutí založíme na ohniště bukové dřevo a olšové štěpiny. Jakmile začnou hořet jasným plamenem, zasypeme je pilinami. Šoupátko do komína a dveře udírny dobře uzavřeme, tak se vytvoří množství kouře, který ryby doudí. Tím ryby dostávají krásnou zlatohnědou barvu. Celý proces uzení trvá tři až pět hodin, vždy však podle druhu ryby a teploty v udírně, která by měla být 120 až 140 °C. Zda je ryba uzená, vyzkoušíme píchnutím dřevěnou špejlí. Špejle musí být po vpichu suchá, pak je ryba douzená. V opačném případě musíme rybu ještě doudit. Během uzení musíme sledovat topeniště, aby oheň nebyl příliš silný a ryby nespálil. Také výkyvy narušují dobu uzení, ale i kvalitu výrobku. Ryby po vyuzení necháme na holích nebo drátech řádně vychladnout.

Příprava drůbeže a králíků

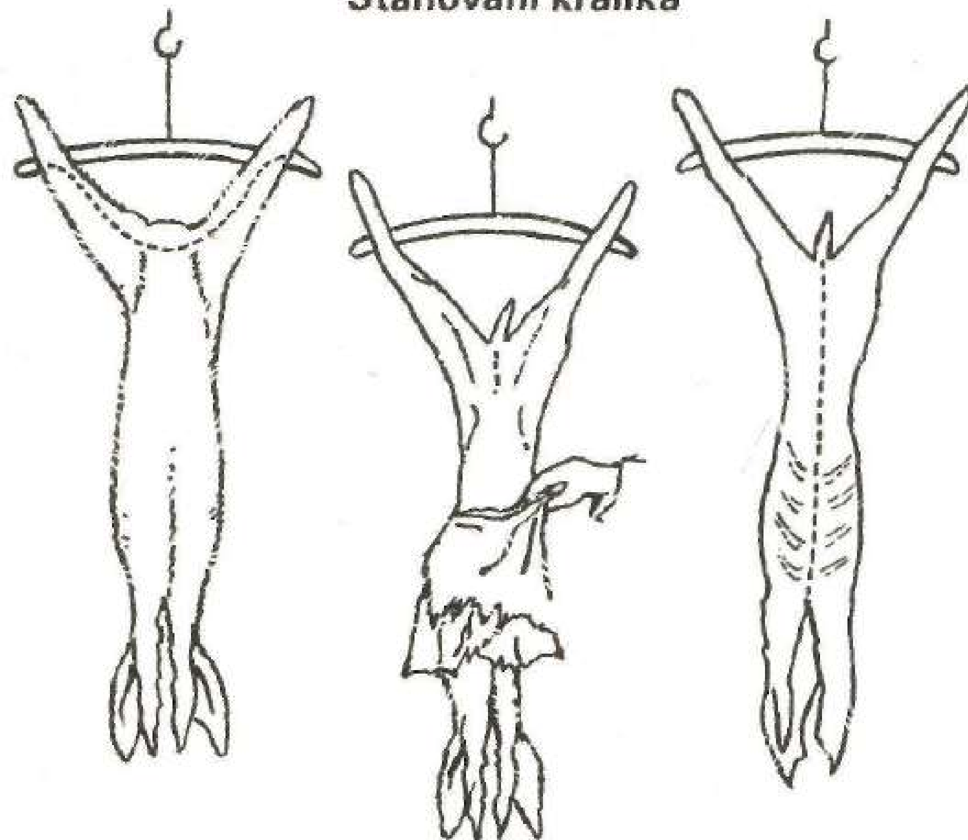
Rozeznáváme drůbež hrabavou, vodní a holuby. Jsou to: slepice, kohout, kuřata, kapouni, pulardi, krocani, perličky, holubi, husy a kachny. Maso se svým složením příliš neliší od ostatních zvířat, je však jemnější, sušší s nižší energetickou hodnotou. Maso z mladé drůbeže je velmi jemné, stará drůbež má maso tužší. Mladou husu a kachnu poznáme podle světležlutých noh a křehké plovací blány, zobák má v mládí žlutou barvu. Mladá drůbež, kuřata, krocani, perličky, mají nohy (běháky) světlé a zobák měkký. Holoubě má nožky růžové a je málo opeřené.

Zabíjení drůbeže

Drůbež vždy zabíjíme rychle a dbáme, aby úplně vykrvácela. Špatně vykrvácené maso drůbeže je tmavé.

Slepici, perličku, kuře a krocana zařezáváme ostrým nožem pod krkem, zavěsíme za nohy a počkáme, až úplně vykrvácí.

Stahování králíka



Holubům usekneme hlavičky ostrým nožem. Husu a kachnu zařezáváme za hlavou, husí krev zachycujeme do nádoby pro další zpracování v kuchyni.

Čištění drůbeže

Všechnu drůbež škubeme. Buď zasucha ihned po zabití, např. krocana, perličku, holuba, nebo po spaření ve vařící vodě, např. slepice, kuřata, husy a kachny, nesmíme však drůbež přepařit. Přepařená kůže je křehká a trhá se. Při škubání dbáme, abychom nepotrhali kůži. Kromě malých peříček zůstávají na drůbeži často pysky, ty nejlépe odstraníme pinzetou, chloupky opalujeme nad lihovým plamenem nebo plamenem ze svíčky.

Kuchání drůbeže

Drůbež si položíme na stůl, oddělíme hlavu a krk. Opatrně odřízneme řitní kroužek kloaky, odstraníme i tukový váček uložený pod řitním kroužkem a rozřízneme břicho tak, abychom nožem nezasáhli střeva. Pak pravou ruku vsuneme do otvoru a opatrně oddělujeme útroby od stěn, abychom vytáhli celý obsah. Nejdříve vyhledáme v játrech žlučník a opatrně ho vyjmeme a odstraníme i s nazelenalým kouskem okolních jater. Žaludek podélně rozřízneme, obsah vyjmeme, vyčistíme a stáhneme ztvrdlou sliznici. Jsou-li střívka zarostlá sádlem, opatrně sádlo vytrháme a později vyškvaříme. U hus a kachen odstraníme pro vyškvaření všechno sádlo z břišní dutiny.

Králíci

Chov králíků má u nás dlouhou tradici přibližně od 16. století. Králíci se vyznačují výbornými užitkovými vlastnostmi, zejména svou růstovou schopností, plodností, schopností zužitkovat krmivo na produkci kvalitního masa. Králičí maso patří pro své složení mezi nejhodnotnější druhy masa.

Králík domácí vznikl zdomácněním králíka divokého během středověku ve Španělsku, odkud se rychle rozšířil po Evropě. Samice má několikrát do roka čtyři až osm mláďat, která rychle dorůstají.

Plemena králíků se rozlišují podle hmotnosti a velikosti těla, délky a kvality srsti a užitkovosti.

Zabíjení králíků

Králíka zabíjíme zlomením krčního vazu úderem do zátylku. Držíme ho při tom za zadní běhy. Úder směřuje za uši. Z hlediska kvalitativních vlastností masa je důležité nechat králíka dobře vykrvácet. Králík se stahuje zavěšený za zadní běhy. Řez se vede od řitního otvoru směrem na zadní běhy, kůže se stahuje naruby směrem k hlavě. Z břišní a hrudní dutiny se potom vyjmou vnitřnosti — plíce, srdce, játra, kde opatrně odstraníme žluč. Dutinu břišní vypláchneme vodou. Vykuchaného králíka necháme zavěšeného několik hodin, aby maso vychladlo a vyschlo.

Dělení

část zadní: oba běhy, hřbet
část přední: plece, krk, hrudí, hlava a droby

Pečení na roštu a grilování

Jedním z nejstarších způsobů přípravy pokrmů je pečení na roštu. Vzdálenost roštu od zdroje tepla by mělo být možno podle potřeby regulovat. Známe rošty na dřevěné uhlí, je to nejstarší způsob pečení, moderní rošty elektrické a plynové a v neposlední řadě infra-grill, kde se maso peče působením mikrovlného infračerveného záření. Při pečení na roštu je pouze spodní část masa ve styku s teplem, proto je nutné potravinu obracet, aby se opekla z obou stran. Z takto pečeného pokrmu získáme málo šťávy, proto jej doplňujeme různými doplňky, studenými omáčkami a saláty. Na roštu pečeme menší kusy masa, které se propečou nebo opečou za krátkou dobu. Kromě masa můžeme péci i ryby, dělenou drůbež, vnitřnosti, slaninu apod. Maso před pečením nemyjeme, jeho povrch jen otřeme čistou, vlhkou utěrkou. Při přípravě pokrmů budeme vždy používat zdravé, odleželé maso. Při grilování do masa nepícháme, k obracení používáme lopatku-obracečku nebo drátové kleště. Během pečení maso potíráme tukem, případně tukem s kořením.

Jak rozděláme oheň pod roštem

Než začneme s vlastním grilováním, měli bychom si říci několik zásad, jak budeme postupovat. Hlavní věcí je rozdělat pod roštem oheň. Není to věc složitá, ale vyžaduje určité znalosti a praxi. Na ohništi nakupíme hromádku dřevěného uhlí, které polijeme denaturovaným lihem, nebo můžeme použít podpalovače. K zapálení použijeme třísku dřeva dlouhou 20—30 cm, nebo tzv. krbové sirky. Když začne dřevěné uhlí žhnout, rozprostřeme ho pod celou plotnu roštu, aby se pokrmy grilovaly stejnoměrně. Mimo dřevěného uhlí je možné jako palivo použít suché šišky, ale i suché dřevo. Rožnění neprovádíme na přímém plameni. S vlastním grilováním začneme, až když vrstva dřevěného uhlí důkladně prohoří a uhlíky pod roštem jsou stejnoměrně rozprostřené a už nešlehají žádné plameny. Chceme-li vylepšit rožněné pokrmy, můžeme přihodit na žhavé uhlíky několik bobulí jalovce nebo stroužků česneku. Maso nebo ryby tím získají neobvyklé aróma. Sušený jalovec před vhozením do ohniště pokropíme studenou vodou. Přidáváme jej až v konečné fázi grilování.

Grilování ovlivňuje řada okolností: druhy potraviny, vzdálenost žhavých uhlíků od potraviny a jejich kvalita, tloušťka vrstvy žhavých uhlíků a působení větru.

Správně vytvořená vrstva uhlí nám vystačí na jednu až dvě hodiny grilování. Čím dále grilujeme od uhlí, tím menší je teplota, a tím se i prodlužuje doba pečení. Grilování vyžaduje cvik, který získáme časem. Při grilování masa bude dobré, jestliže to zkusíme nejdříve s tenkými plátky, řízky, kotletami, a až získáme zkušenosti, pak se teprve pustíme do větších kusů masa. Před opékáním maso naklepeme. Grilované maso podáváme ihned, tak je vždy nejchutnější.

Co budeme potřebovat při grilování

Všechny pomůcky bychom měli mít po ruce u grilu. Jsou to: ostré nože, prkénko na maso, kovová lopatka-obracečka, špízy, jehly, palička na maso, peroutka na maštění, menší přenosný pracovní stolecek, kořenky, konvička na vodu, sklenička na olej se širším hrdlem, utěrka, ručník, vlněný hadr, rukavice, chňapka, alobal, pergamen, vědro s vodou.

Grilování v papilotě a v alobalu

Papilota je pergamenový papír vystřižený ve tvaru srdce, do kterého dáváme hotový pokrm i s hotovou přílohou a částí šťávy. Papilota se rozestře, potře tukem, na pravou polovinu pak dáme pokrm, který ještě řádně dochutíme a ozdobíme, druhou polovinu papiloty pak přehneme přes pokrm a pevně po stranách obě poloviny založením spojíme. Pak dáme papilotu na vhodnou pánev nebo plech a v horké troubě pokrm zapečeme tak, aby se celá papilota teplým vzduchem nafoukla a mírně zhnědla. Jestliže se papilota dostatečně nenafoukla, znamená to, že byla špatně zabalena a teplý vzduch i aromatické látky unikaly. Stejným způsobem používáme i alobal. Pokrmy připravované v alobalu mají tu výhodu, že se alobal nemůže tak snadno připálit a lépe se uzavírá. Dále je možno přímo v alobalu péci na otevřeném ohni nebo v troubě menší porce syrového masa a šťáva i chuť jsou podstatně lepší.
Také ryby mají výbornou chuť a hlavně se nerozpadají.

Druh výrobku	Hmotnost	Doba grilování
uzeniny v kusech		5—8 minut
kotlety		8—12 minut
bifteky, roštěnky		8—10 minut
bifteky z mletého masa		8—12 minut
plátky jater		6—8 minut
kuře	1 kg	asi 60 minut
ryby celé	400—600 g	20—30 minut
ryby v porcích	200 g	10—15 minut
pstruh celý	250—300 g	15—20 minut

Vepřové kotlety na rožni — 1 porce

1 vepřová kotleta, grilovací koření, sůl, mletý pepř, olej

Vepřovou kotletu po okraji a u kosti nařízneme, naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením, potřeme olejem a necháme hodinu odležet. Na připravený rozehřátý rošt vložíme kotletu a grilujeme po obou stranách za občasného potírání olejem celkem 10—12 minut. Při grilování kotlet můžeme podle chuti použít různé druhy koření, které máme vyzkoušené a nejlépe nám vyhovují. Jako přílohu podáváme chléb a různé zeleninové saláty a studené omáčky.

Živánská jehla — 1 porce

50 g vepřové kýty, 50 g skopové kýty, 50 g mladého hovězího zadního masa, sůl, sladká mletá paprika, kmín, 1 cibule, 30 g slaniny bez kůže, olej

Maso nakrájíme na menší kousky, naklepeme, osolíme, posypeme paprikou a kmínem podle zvyku a chuti a urovnáme do nádoby. Pak necháme několik hodin odležet v chladu. Odleželé maso napichujeme střídavě na jehlu spolu s na kolečka nakrájenou cibulí a kousky slaniny. Potřeme olejem a grilujeme ze všech stran. Zásadou při živánské jehle je, že nebudeme šetřit cibulí a slaninou a dodržíme všechny tři druhy masa. Grilujeme přibližně 10—12 minut, jako přílohu podáváme chléb, ale dobré jsou i topinky.

Šašlik na rumu — 1 porce

150 g vepřové nebo skopové kýty, 1 cibule, lžička rumu, sůl, mletý pepř, sladká mletá paprika, 40 g slaniny, 1 rajče, ¼ citrónu, olej

Odblaněné maso nakrájíme na malé kousky, lehce je naklepeme, osolíme, opepříme, opaprikujeme, dáme do nádoby, poklademe plátky cibule, pokapeme šťávou z citrónu a rumem a necháme půl hodiny odležet. Pak budeme střídavě napichovat na jehlu spolu se slaninou nakrájenou na plátky a s oloupanou cibulí nakrájenou na kolečka. Šašlik potřeme olejem a opékáme ze všech stran za občasného potírání olejem po dobu 8—10 minut, připravený šašlik obložíme nakrájeným rajčetem. Vhodnou přílohou je chléb.

Šašlik z vepřového masa — 1 porce

150 g masa (vepřová kýta, panenská svíčková, vykostěná krkovička), mletý pepř, ½ citrónu, sůl, olej, 1 cibule

Maso nakrájíme na malé kousky, naklepeme je, potřeme olejem, opepříme, naskládáme do porcelánové nebo kameninové nádoby, zakapeme citrónovou šťávou a necháme dvě hodiny odležet. Odleželé maso pak napichujeme na jehlu, osolíme, opepříme, potřeme olejem a grilujeme přibližně 8—10 minut. Šašlik podáváme posypaný na jemná kolečka nakrájenou cibulí, s chlebem a různými ostrými zeleninovými saláty.

Šašlik mletý — 4 porce

250 g vepřové plece, 250 g zadního hovězího masa, 2 vejce, sůl, mletý pepř, česnek, olej

Očištěné vepřové a hovězí maso společně umeleme najemno, spojíme s vejci, osolíme, opepříme, přidáme utřený česnek podle chuti a vše dobře promícháme. Děláme malé karbanátky a opékáme je na rožni po obou stranách za občasného potírání olejem přibližně 10—12 minut. Vhodnou přílohou jsou opečené plátky slaniny, drobně nakrájená cibule, nakládané houby, hořčice apod. Podáváme s chlebem.

Chalupářská šavle — 1 porce

150 g vepřové kýty nebo plecka, sůl, mletý pepř, 3 stroužky česneku, olej, klobása, 1 cibule, 40 g slaniny bez kůže

Maso nakrájíme na stejné kousky, osolíme, opepříme a potřeme utřeným česnekem. Naskládáme do porcelánové nádoby, přelijeme olejem a necháme asi čtyři hodiny odležet v chladu za občasného promíchání. Klobásu nakrájíme na kolečka, rovněž tak cibuli a slaninu. Na jehlu pak střídavě napichujeme maso, slaninu, klobásu a cibuli. Grilujeme po všech stranách za občasného potírání olejem přibližně 8—10 minut. Jako přílohu můžeme podávat bramborák, ale dobrý je i chléb.

Sele na rožni

1 sele (10 kg), sůl, 200 g másla, 200 g slaniny, kmín, žemle, pivo

Zabité a vykuchané sele očistíme na povrchu i uvnitř, pověsíme za zadní nohy na háky do chladničky nebo do chladné místnosti vypářit a vychladnout. V den přípravy sele osolíme na povrchu i uvnitř. Do břišní dutiny vložíme žemle, dutinu zašijeme režnou nití, ale pro jistotu ještě zpevníme ocelovou jehlou, aby se nám při pečení neotevřela. Přední nohy přimáčkneme k tělu selete. Pak sele propíchneme od zadní části přes dutinu břišní a hlavu rožněm, protknuté sele na rožni zajistíme z obou stran sponou, aby při otáčení dobře drželo. Pak sele okmínujeme. Před vlastním pečením je po celém povrchu potřeme máslem, při pečení znovu několikrát na kostičky nakrájenou rozškvařenou slaninou, zbytkem másla a pivem. Sele při pečení pravidelně otáčíme, uši selete jsou při pečení přikryté kornoutky z pergamenu, které teprve půl hodiny před dopečením odstraníme. Při pečení budeme udržovat stejnoměrnou teplotu, v případě, že se udělají na povrchu selete puchýře, ihned je propíchneme jehlou. Doba pečení je přibližně tři až pět hodin. Upečené sele rozdělíme na porce, ty pak upravíme zpět do původního tvaru na dřevěné prkénko nebo mísu a podáváme s chlebem a zeleninovými saláty.

Jehněčí kotlety na rožni — 5 porcí

10 jehněčích kotlet, sůl, mletý pepř, česnek, olej

Z odblaněných kotlet odsekneme hřbetní kosti. Kotlety po obvodu nařízneme, mírně naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme utřeným česnekem, po obou stranách pokapeme olejem a necháme hodinu odležet v porcelánové misce. Odleželé kotlety pak grilujeme po obou stranách 8—10 minut. Při grilování potíráme kotlety olejem. Podáváme s chlebem.

Grilované kuře — 4 porce

1 kuře, sůl, koření kari, olej

Očištěné, opláchnuté a osušené kuře osolíme na povrchu i uvnitř, okořeníme kořením kari a potřeme olejem. Pak napichneme na otáčecí jehlu, zajistíme z obou stran, aby nám drželo při otáčení. Grilujeme asi 60 minut, občas kuře potíráme olejem, při grilování musíme jehlou pravidelně otáčet. Nejvhodnější hmotnost kuřete pro grilování je asi 1 kg. Při grilování můžeme použít i další druhy koření.

Roštěnka Vysočina — 1 porce

1 roštěnka, sůl, 10 g slaniny bez kůže, mletý pepř, 2 čerstvé houby, 5 g jeřabin, 10 g másla, olej

Očištěnou roštěnku po obvodu mírně nařízneme, naklepeme, osolíme, opepříme a protkneme nudličkami slaniny. Připravenou roštěnku pak položíme na olejem potřený alobal, obložíme očištěnými, omytými a na plátky nakrájenými houbami a jeřabinami, na povrch položíme plátek másla. Fólii dobře uzavřeme a pečeme na roštu 15—20 minut. Příloha chléb.

Kuře na houbách v alobalu — 4 porce

1 kuře, sůl, 60 g másla, 5 plátků slaniny, 1 menší cibule, čerstvé houby

Omyté očištěné kuře rozdělíme na porce, osolíme a položíme každou porci zvlášť na připravený čtverec alobalu potřený máslem. Porce kuřete před vložením na alobal protkneme slaninou. Na porce kuřete pak poklademe na slabá kolečka nakrájenou cibuli a na plátky nakrájené očištěné a omyté houby. Alobal dobře zabalíme a grilujeme přibližně jednu a půl hodiny. Jako přílohu podáváme chléb.

Řeznická kotleta v alobalu — 1 porce

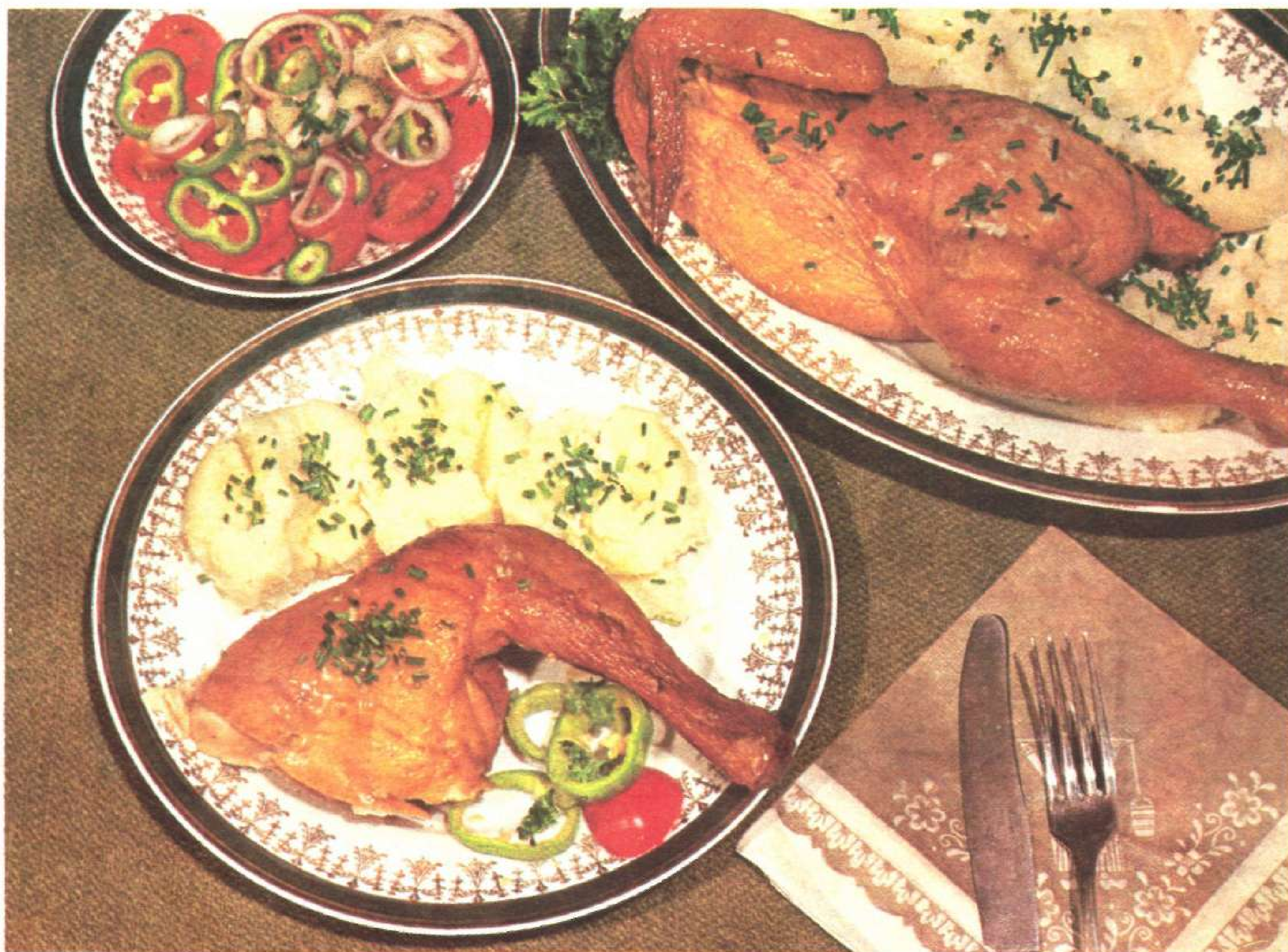
1 kotleta, sůl, 1 stroužek česneku, mletý pepř, sladká paprika, 20 g slaniny, 30 g klobásy, vepřové sádlo, olej

Z očištěné omyté kotlety odsekneme hřbetní kost, maso na obvodu kotlety nařízneme, lehce naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme z obou stran utřeným česnekem, zakapeme olejem a necháme půl hodiny odležet. Mezitím si pokrájíme slaninu na nudličky a klobásu na slabší kolečka. Na sádlem vymaštěný alobal klademe připravenou kotletu a na její povrch střídavě slaninu a kolečka klobásy. Povrch okořeníme sladkou mletou paprikou, alobal dobře zabalíme a dáme grilovat přibližně na 8—12 minut. Jako přílohu podáváme chléb, zeleninový salát.

Kapr v alobalu — 1 porce

200 g kapra, citrónová šťáva, olej, 20 g másla, mletý pepř, kari koření, kečup, worcester, sterilovaná kapie, sůl

Očištěnou a suchou porci kapra osolíme, opepříme, okořeníme kořením kari, zakapeme citrónovou šťávou a olejem



Uzené kuře

a necháme chvilku odležet. Připravený čtverec alobalu potřeme stejnoměrně máslem, položíme na něj připravenou porci kapra, zakapeme worcestrem a kečupem, přidáme proužky sterilované kapie a kousek másla. Alobal dobře zabalíme a grilujeme 10—15 minut. Příloha opečené brambory a zeleninový salát.

Kapr v papilotě — 1 porce

1 porce kapra, sůl, hladká mouka, 20 g slaniny bez kůže, 20 g cibule, 1 menší rajče, bílé přírodní víno, sladká mletá paprika, smetana, olej, porce vařených opečených brambor

Očištěnou omytou a osušenou porci kapra osolíme, obalíme v mouce a opečeme na oleji spolu s na nudličky pokrájenou slaninou, přidáme na čtvrtky nakrájené rajče a bílé víno. Pečenou porci kapra dochutíme sladkou paprikou a zjemníme trochou smetany. Na připravenou tukem potřenou papilotu dáme opečené brambory, na které položíme pečeného kapra a podlijeme částí šťávy. Zbytek šťávy dáme do omáčníku. Papilotu dobře uzavřeme a dáme do vyhřáté trouby zapéci.

Uzenářská kotleta v papilotě — 1 porce

1 kotleta 150 g, sůl, mletý pepř, kmín, 1 stroužek česneku, 1 nožička slabého párku, 10 g uzeného sýra, sádlo, máslo

Očištěnou, omytou a osušenou kotletu s odseknutou hřbetní kostí naklepeme, nařízneme okraje, osolíme, opepříme, potřeme utřeným česnekem a opečeme po obou stranách na sádle. Na připravenou sádlem vymaštěnou papilotu položíme kotletu, překryjeme plátky uzeného sýra a přepůlenou nožičkou párku nakrojeného na hřebínek. Na povrch položíme kousek másla. Papilotu dobře uzavřeme a vložíme do vyhřáté trouby zapéci. Příloha chléb, zeleninový salát.

Pečení ryb na roštu

Na roštu pečeme obvykle ryby menší nebo rozdělené na porce. Po prvním prudkém opečení je potom pomaleji dopékáme.

Pečení ryb na rožni

Na rožni pečeme jen ryby s pevnějším masem. Upravíme je na menší kousky, a ty napícháme na kovovou jehlu. Můžeme proložit slaninou, cibulí a dalšími doplňky, okořeníme a při pečení potíráme olejem. Solíme až hotové upečené porce těsně před podáváním. Celé ryby (struh, makrela, sleď) před pečením na bocích několikrát šikmo prořízneme, aby se lépe propekly.

Pstruh na roštu 5 porcí

5 pstruhů, sůl, olej, máslo

Vykuchané, očištěné pstruhy propláchneme ve vodě, osušíme, osolíme i v dutině břišní a potřeme olejem. Pečeme na roštu po obou stranách doměkka. Upečené pstruhy klademe na teplé talíře a potřeme rozehřátým máslem. Podáváme s tousty.

Kapr na rožni 5 porcí

5 porcí kapra (jedna porce 150—200 g), sůl, olej, citrónová šťáva, 5 plátků citrónu

Očištěné a oprané porce kapra osušíme, nařízneme ve hřbetě a do vzniklého otvoru vložíme plátek citrónu. Osolíme z obou stran, pokapeme šťávou z citrónu a potřeme olejem. Necháme půl hodiny odležet, po odležení grilujeme po obou stranách 10—15 minut. Podáváme s restovanými brambory.

Štika na roštu více porcí

1,5 až 2 kg štiky, sůl, olej, máslo

Očištěnou, vykuchanou štiku opláchneme ve vodě, osušíme a rozdělíme na jednotlivé porce. Porce osolíme, potřeme olejem, necháme chvilku odležet a pečeme na roštu za občasného potírání olejem po obou stranách doměkka. Pečené porce klademe na teplý talíř a pokapeme rozehřátým máslem.

Makrela na roštu 5 porcí

5 středně velkých makrel, sůl, pepř, olej, citrón

Makrelám odřízneme hlavy a ploutve, omyjeme je ve studené vodě a osušíme. Na několika místech rybu nařízneme a do otvorů vložíme dílky citrónu. Pak ryby osolíme vně i uvnitř, opepříme a potřeme olejem. Necháme chvilku odležet a grilujeme po obou stranách 20—30 minut. Při grilování potíráme makrely olejem.
Jako přílohy můžeme podávat k rybám připraveným na roštu chléb, různě upravené brambory, studené omáčky apod.

Zeleninové saláty

Hlávkový salát s řeřichou

3 hlávky salátu, 1 miska řeřichy, 1 středně velká cibule, 4 lžíce oleje, ocet, sůl, mletý pepř, podle chuti cukr

Opraný a okapaný hlávkový salát natrháme na drobné kousky. Opranou řeřichu rozsekáme najemno a přidáme drobně rozkrájenou cibuli, pak olej, ocet, sůl, pepř, cukr a dobře promícháme. Vložíme do chladničky k vychlazení.

Pikantní hlávkový salát

3 hlávky salátu, 1 lžíce hořčice, 3 natvrdo uvařené žloutky, sůl, mletý pepř, 4 lžíce oleje, 2 lžíce octa, svazeček pažitky nebo petrželky

Hořčici umícháme se žloutky, přidáme sůl, pepř, olej a ocet a pak přidáme svazeček drobně rozsekané pažitky nebo petrželky. Zamíchanou zálivkou pak přelijeme opraný a okapaný na čtvrtky rozkrájený salát.

Ředkvičkový salát s česnekem

3 svazky ředkviček, 6 lžic oleje, 4 stroužky utřeného česneku, sůl

Do oleje vmícháme utřený česnek se solí, podle chuti ještě dosolíme. Očištěné ředkvičky nakrájíme na plátky, přelijeme zálivkou, promícháme a necháme chvilku v chladničce vychladit.

Zahrádkářský salát

3 natvrdo vařená vejce, 15 ředkviček, 3 rajčata, 100 g křenu, 1 hlávkový salát, 3 lžíce octa, 2 lžičky hořčice, 3 lžíce oleje, sůl, mletý pepř, několik snítek kopru, petrželky a pažitky

Očištěné a omyté ředkvičky a rajčata pokrájíme na plátky, oškrábaný křen nastrouháme, omytý hlávkový salát necháme okapat. Z octa, oleje, hořčice, soli, pepře a jemně pokrájeného kopru, petrželky a pažitky umícháme zálivku, do které přidáme všechnu zeleninu a promícháme. Vejci, která pokrájíme na čtvrtky, ozdobíme hotový salát.

Pikantní okurkový salát

1 větší salátová okurka, 400 g rajčat, 200 g sýra Istanbul, ocet, olej, trocha čerstvého kopru

Okurku omyjeme, oloupeme, podélně rozkrojíme a vyjmeme z ní semena. Okurku pak nakrájíme na kostky o velikosti 1 cm. Omytá a okapaná rajčata nakrájíme na stejnoměrné plátky, zeleninu dáme do mísy a zakapeme olejem a octem, lehce promícháme, přidáme očištěný, opláchnutý drobně rozsekaný kopr a vše dobře promícháme. Na povrch salátu nastrouháme na hrubším struhadle sýr. Sýr je pikantní a slaný, proto již není třeba salát solit.

Rajčatový salát se slaninou

500 g rajčat, 2—3 stroužky česneku, 1 cibule, sůl, 1 natvrdo uvařené vejce, 100 g slaniny bez kůže, 3 lžíce oleje, mletý pepř, 2 lžíce octa, 1/2 lžičky pikantní hořčice, špetka cukru, hrst bazalky (čerstvá)

Omytá a osušená rajčata nakrájíme na plátky, urovnáme na mísu a osolíme. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno, utřeme česnek, vejce rozpůlíme, bílek nakrájíme na drobné kostičky, žloutek prolisujeme, slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme dozlatova. Z oleje, octa, cibule, česneku, žloutku a koření si připravíme zálivku, kterou přelijeme rajčata a lehce promícháme. Povrch salátu posypeme nadrobno rozsekaným bílkem, lístečky bazalky a ještě teplými kostičkami slaniny.

Barevný salát ze zelí

300 g červeného a 300 g bílého zelí, 2 sýry žervé, 3 lžíce smetany, 1 lžička hrubě umletého kmínu, 1 lžička pikantní hořčice, 1 lžíce octa, sůl, cukr

Očištěné a omyté zelí nakrájíme na jemné nudličky a přelijeme vařící vodou (asi 1 l vody), necháme asi pět minut táhnout, pak zelí scedíme a vymačkáme. Žervé rozšleháme se smetanou tak, aby mělo konzistenci husté smetany. Vmícháme do něj kmín, hořčici, ocet, sůl a špetku cukru a promícháme se zelím. Necháme vychladit.

Šopský salát

300 g rajčat, 200 g paprik, 200 g salátových okurek, 1 větší cibule, sůl, mletý pepř, 3 až 5 lžic oleje, 100 g balkánského sýra

Omytá rajčata, papriky bez semen a oloupanou okurku nakrájíme na stejnoměrné kostky, oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky, vše vložíme do mísy, osolíme, opepříme, přidáme olej a promícháme. Necháme vychladit. Před podáváním na salát nastrouháme najemno sýr.

Obsah

SEŠITY DOMÁCÍHO HOSPODAŘENÍ – SVAZEK 146

Josef Dušátko

CHALUPÁŘ UDÍ A VAŘÍ

Foto na obálce i v textu Milan Zemina. Obálku navrhl a graficky upravil Mojmír Čapek. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1988 jako svou 6547. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Chalupová. Výtvarný redaktor Ivan Kincl. Technická redaktorka Hana Herčíková.

2. vydání – náklad 150 000 – stran 32 – AA 5,28 – VA 5,92 – 505/21/881
Vytiskly Jihočeské tiskárny, n. p., České Budějovice

Tematická skupina 08/26
24-046-88 Kčs 8,–